

Zum Appetitmachen

Hausgemachte Aufstriche mit knusprigem Gebäck

€ 2,40 pro Person

Vorspeisen

Tomaten und Mozzarella „Caprese“
mit Basilikumpesto und Balsamico-Reduktion

€ 7,90

Tartar vom geräucherten Lachs mit Gurken und Avocado
Vogelersalat, Honig-Dill-Senfsauce, serviert mit Mehrkorntoast

€ 10,60

Luftgetrockneter Tiroler Schinken auf Ananas-Carpaccio
mit Kohlrabisprossen und Beerenkren

€ 10,90

Salate

Oberländer Bergbauernsalat
Blattsalate, Kartoffelsalat mit gegrilltem Schafkäse im Speckmantel,
gekochtes Ei, Brotwürfel

€ 11,80

Gegrillte Hühnerspießchen auf bunten Blattsalaten
mit Babytomaten, Gurken, Radieschen, Alfa Alfa, Ruccola

€ 10,90

Salat vom Babyspinat, mit gegrillten Portobello-Pilzen,
Roquefort-Dressing und gerösteten Walnüssen

€ 8,90

Großer gemischter Salatteller der Saison

€ 6,20

Kleiner gemischter Salatteller der Saison

€ 4,20

Suppen

Graukassuppe mit Schwarzbrotcroutons

€ 4,20

Karotten - Ingwersüppchen

€ 4,20

Kronburger Klosterweinsuppe mit Zimtstangerl

€ 4,20

Rinderkraftsuppe mit:
Kräuterfrittaten oder
Knödelduo (Speck- und Kaspressknödel)

€ 4,10

*Ein gutes Essen ist Balsam für die
Seele.*

Hauptspeisen

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat

€ 9,90

Gebackene Hendlbrust auf warmen Kartoffel-Vogerlsalat
und steirisches Kürbiskernöl

€ 12,40

Zwiebelrostbraten mit Butterbohnen,
Zwicklerkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln

€ 18,50

Wiener Schnitzel
mit Pommes frites,
warmem Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln

vom Kalb € 18,70

vom Schwein € 13,20

Mit Kräuterbutter überbackenes Steak vom Rinderrücken 220 g
dazu buntes Gemüse der Saison und Zwicklerkartoffeln

€ 21,50



Kronburg Spezialitäten

Kronburg Pfandl

3 Medaillons vom Schweinefilet mit buntem Gemüse der Saison
und gebratener Kartoffelroulade

€ 16,90

Tiroler Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Speck und Graukäse*,
mit Pommes frites,
warmem Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln

**Auf Wunsch servieren wir Ihr Cordon Bleu
auch mit Butterschinken und Goudafüllung*

€ 14,60

Geschmorte Haxe vom einheimischen Lamm im Thymiansaftl,
gebratene Polentascheiben und sautierte Prinzessbohnen

€ 17,40

Medaillons von der Hirschhuf, Waldpilzrahmsauce,
Preiselbeer-Rotkraut und Butterspätzle

€ 18,90

Hausgemachte Tiroler Schlutzkrapfen
mit Speck-Birnen-Gorgonzola-Füllung,
brauner Butter und bunten Gemüsestreifen

€ 10,90



Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Limetten Beurre blanc
Safranrisotto, Babytomatenconfit und grüner Spargel

€ 18,90

Lachsforellenmedaillons auf Olivenöl-Knoblauch-Pappardelle
mit Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten

€ 17,50

Vegetarisch

Schlutzkrapfen mit Spinatfülle
in brauner Butter geschwenkt, sautiertes Juliennegemüse
und geriebener Bergkäse

€ 9,80

Gebackene Champignons und Gemüse-Tempura
serviert in einer süß-sauren Sauce

€ 8,90

Hausgemachte Spätzle mit frischem Mangold und gebratenen Pilzen,
in einer Rahmsauce mit Paznauner Bergkäse

€ 10,20

Nudeln

Penne in Basilikumpesto
mit gebratenen Riesengarnelen

€ 14,50

Pappardelle „Aglio e Olio“ mit Zucchini, Zwergtomaten,
Melanzani und geriebenem Parmesan

€ 9,60

Aus unserer Brotecke

Frisches Knoblauchbrot

€ 3,50

Salztangerl, Mehrkornbrötchen oder Laugensonne

€ 1,50

Desserts

Stanzer Zwetschgenkrapfen mit weißem Schokoladeneis

€ 6,90

Kirchtagkrapfen mit Vanillesauce und Zwetschgenröster

€ 6,90

Selbstgemachte Marillenknödel mit Butterbrösel
auf einer Honig-Vanillesauce

€ 6,50

Hausgemachtes Dunkles Schokoladenmousse
mit frischen Früchten der Saison

€ 5,80

Hausgemachter Apfelstrudel mit Äpfeln aus Haiming
oder

Wiener Topfenstrudel mit Topfen aus dem Paznaun

mit Vanillesauce € 4,10

mit Sahne € 3,80

Was die Liebe für die Seele ist,
das ist der Appetit für den Körper.