

Zum Appetitmachen

Hausgemachte Aufstriche mit knusprigem Gebäck

€ 2,60 pro Person

Vorspeisen

Erdäpfelkrapfen, gefüllt mit Sauerkraut,
Sauerrahmdip und Rucola

€ 7,20

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

€ 11,60

Salate

Griechischer Salat

Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Rucola und Feta,
würzig angemacht und serviert mit einem Knoblauchbrot

€ 10,40

Oberländer Bergbauernsalat

Blattsalate, Kartoffelsalat mit gegrilltem Schafskäse im Speckmantel,
gekochtem Ei und Brotwürfeln

€ 11,80

Großer gemischter Salatteller der Saison

€ 6,80

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
mit steirischem Kürbiskernöl

€ 12,40

Zwiebelrostbraten mit Butterbohnen,
Zwicklerkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln

€ 18,50

Wiener Schnitzel
mit Pommes frites,
warmen Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln

vom Kalb € 18,70

vom Schwein € 13,80

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

€ 21,50



Kronburg Spezialitäten

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 Schinken und Goudafüllung.*

€ 15,20

Kronburg Pfandl
3 Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
mit Pfefferrahmsauce und hausgemachten Kroketten

€ 16,90

Geröstete Kalbsleber „Tiroler Art“
mit gebackener Rosmarinpolenta und sautierten grünen Bohnen

€ 17,20

Fischgerichte

Lachsforellenmedaillons auf Olivenöl-Knoblauch-Pappardelle
mit Frühlingszwiebeln, Melanzani und Zucchini

€ 17,50

Gebrautes Zanderfilet auf Limetten Beurre blanc,
gedämpfter Jasminreis, Babytomatenconfit und sautiertem Babyspinat

€ 19,20



Vegetarisch

Hausgemachte Kraut-Käsespätzle mit Röstzwiebel

€ 9,60

Tiroler Spinatnocken auf Gorgonzolasoße

€ 9,80

Gebackene Champignons und Gemüse-Tempura
serviert mit einer Remouladensoße

€ 10,40

Nudeln

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

€ 9,60



Schlutzkrapfen mit Spinatfülle, in brauner Butter geschwenkt,
mit sautiertem Julienne Gemüse und geriebenem Bergkäse

€ 10,80

Aus unserer Brotecke

Frisches Knoblauchbrot

€ 3,50

Jour Rustikal - Mixgebäck 3 Stück

€ 2,20

Desserts

Hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse
mit frischen Früchten der Saison

€ 5,80

Stanzer Zwetschgenkrapfen mit weißem Schokoladeneis

€ 6,90

Kirchtagskrapfen mit Vanillesauce und Zwetschgenröster

€ 6,90

Geeister Kaiserschmarrn mit Waldbeerragout

€ 6,40

Hausgemachter Apfelstrudel

oder

Hausgemachter Wiener Topfenstrudel

mit Sahne € 3,80

mit Vanillesauce € 4,10

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