

# Vorspeisen & kalte Jause

## „Krone“ Beef Tartar

Radieschen, Chicorée, Toastbrot  
28,00

## Carpaccio von Octopus & Lachs

Erbse, Rettich, Fenchel,  
Ingwer, Nüsse, Gurke  
28,00

## 🍷 Sommerrolle

Asia Style, Nudel, Gurke, Reis, Pflaume,  
Tomate, Wasabi, Basilikum, Limette  
22,00

## Jausen Platte

Schinkenspeck, Rindfleischsulz, Bauchspeck, Pfefferwurst, Wurzelspeck,  
Vorarlberger Bergkäse, eingelegtes Essiggemüse  
dazu Senf und Kren  
23,00

## Schweizer Wurstsalat

Paprika, roter Zwiebel, Essiggurke, Schwarzbrot  
13,00

## Gemischter Salat oder bunter Blattsalat

Gartenkresse, Brot-Chip  
10,00

## Belegte Pinsa

zur Wahl:

- |   |       |
|---|-------|
| 🍷 Räuchertofu, Frischkäse, roter Zwiebel, Feigen, Basilikum | 20,00 |
| Speck, roter Zwiebel, Knoblauch und Rucola                  | 23,00 |
| Räucherlachs, Junglauch, Knoblauch und Blattspinat          | 29,00 |

## Suppen

### Lecher Hochzeitssuppe

hausgemachte Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel  
12,00

### 🍷 Kohlrabi Cremesuppe

Zuckerschoten, Sojamilch, Brunnenkresse Ravioli  
wahlweise mit gezupftem Huhn  
14,00

## Pasta Gerichte

### 🍷 Gebratene Bärlauch Gnocchi

Nüsse, Rucola, Tomaten-Salsa, Pilz - Potpourri  
26,00

### Pappardelle

mediterranes Gemüse, Maishendelbrust,  
Limette und Frisée  
29,00

## Hauptspeisen

### "Krone" Salat Bowl

Orange, Avocado, Nüsse, Orient-Gemüse und Ziegenkäse  
zur Wahl:

Ziegenkäse im Speckmantel	22,00
Black Tiger Garnelen	24,00
Rinderfiletscheiben	26,00

### Kalbsrahmbeuschel

Serviettenknödel, Creme Fraiche, Gurke  
37,00

### Pfeffersteak vom Rind

Kartoffelgratin, Speckfisolten, gebratene Pilze,  
Pfeffersauce und Salsa Verde

44,00

### Iberico & Garnele

Weißer Polenta, Pak Choi, Weißbier,  
Peperoni und Salzsellerie

38,00

### Lammragout

Stöckelkraut, Tagliatelle, Preiselbeere und Sauerrahm

46,00

### Klassisch gekochter Tafelspitz

Röstkartoffel, Cremespinat  
dazu Schnittlauchsaucen und Apfelkren

32,00

### Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

35,00

### Alm-Seesaibling

Gurken-Dill-Senf Gemüse, Polenta-Halbmond  
und Tomatenzungen

34,00

### Im Ganzen gebratene Zuger Forelle

heurige Kartoffeln, Blattspinat, Kapernbutter

33,00

### "Krone" Club Sandwich

gebratene Hendlbrust, Speck, Tomate, Spiegelei,  
Eisbergsalat, Oliven, Pommes

26,00

## Süßes aus unserer hauseigenen Patisserie

### 🍷 Erdbeere & Stachelbeere

Chia-Pudding, Kokos, Ingwerstreusel und Sorbet  
16,00

### Lauwarmer Crumble

Tagesaktuelle Frucht, Vanilleeis und Karamell  
16,00

### Kaiserschmarrn für 2 Personen

in der Pfanne serviert  
Zwetschgenröster  
32,00

### Salzburger Nockerl

Preiselbeersahne - ab 2 Personen  
14,00 p.P.

### Sorbets und Eissorten

Hausgemacht pro Kugel 2,50

### Kuchen und Torten vom Buffet

aus der Krone-Patisserie  
6,50

### Apfelstrudel & Topfenstrudel

frisch aus dem Ofen  
8,00

zur Wahl:

Portion Vanillesauce ✦ Schlagobers ✦ Kugel Vanilleeis  
je 2,50

# Eiskarte

## Hausgemachte Fruchtshakes

zur Wahl:

Banane ✦ Himbeere ✦ Erdbeere

9,50

## Wellness - Smoothie

Banane, Kiwi, Spinat, Gurke, und zweierlei Apfel

10,50

## Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Krokant, Schlagobers

10,50

## Coupe Dänemark

Vanilleeis mit karamellisierten Walnüssen,

Schokoladensauce, Schlagobers

10,50

## "Krone" Beerentraum

Erdbeereis, Cassissorbet, Joghurteis,

Mohneis mit Waldbeeren, Schlagobers

10,50

## Hawaii

Drei erfrischende Fruchteiskugeln,

Obstsalat, Batida di Coco, Schlagobers,

Fruchtsauce

10,50

## Bananensplit

Vanilleeis, Schokoladeneis, Banane, Schlagobers,

Schokoladensauce, Mandelblättchen

10,50

Eiskaffee gerührt  
Vanilleeis mit Kaffee cremig gerührt  
9,50

Eiscreme Soda  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
im kühlen Himbeersoda  
7,50

Eierlikörtraum  
Vanille und Stracciatellaeis mit Eierlikör,  
Bananenscheiben, Schlagobers, Schokoladedekor  
10,50

Knuspernuss  
Vanilleeis und Nusseis mit gebrannten Nüssen,  
Hasselnusslikör, feiner Schokoladensauce, Schlagobers  
10,50

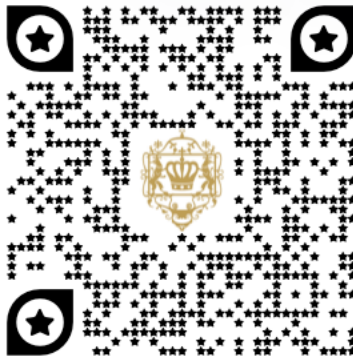
## Kindereisbecher

Kindertraum  
Vanilleeis mit frischen Früchten, Smarties, Zuckertüte  
6,50

Monsterschreck Schoko  
Schokoladeneis auf einem Brownie, Schlagobers  
6,50

# *Verehrte Gäste!*

Wenn sie Ihrer Zufriedenheit Ausdruck verleihen wollen,  
freuen wir uns über eine Bewertung über den unten  
angeführten QR – Code.



## *Herzlichen Dank.*

### Allergene Stoffe

Gastronomen und Hoteliere müssen ihre Gäste seit 13. Dezember 2014 durch die EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011 darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle unsere, in Handarbeit und mit viel Liebe von unserem Küchenteam zubereiteten Speisen können Spuren aller 14 Allergenen enthalten.

Wir möchten Sie höflichst darauf aufmerksam machen, dass Speisen für Allergiker nicht in einer gesonderten Küche zubereitet werden und trotz höchster Sorgfalt Spuren von Allergenen enthalten sein können.

Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Wir verarbeiten un-pasteurisierte Rohmilch.