



## Restaurant Kronenstube

Genuss | Moderne | Kreativität

### „Winter Special“

#### Appetithappen

Rinder Tatar 17,00 €

Brioche | Crumble | Ei | Senfcreme | schwarzer Rettich

Scallops „Sashimi Style“ 19,00 €

Süß-saure Gurken | | Honig Aioli | Chili | Limette

Spinat-Kartoffel- Involtini 15,00€

Frischkäse | Rote Beete Cremé | Rote Beete Ragout

Alpen Salat Bowl „Four Seasons“ klein 7,00 €

Feldsalat | Gepickeltes Gemüse | Tomate | Sprossen groß 11,00 €

Kurkuma-Croutons | Popcorn | Preiselbeer Dressing



### Suppen

Maroni Creme 8,00 €

Bergkäse | Powidl | Portwein

Beef Pho Suppe 10,00 €

Rind | Eierstich | Sprossen | Ringelrettich | Reismudel | Chili | Shitake

### Fleisch

Zweierlei Wachtel 29,00 €

Coque au vine |gebacken | Schmorgemüse | Kartoffel | Schwammerl

Hirschrücken 37,00€

Kirsch Jus | Birne | Kruste | wilder Brokkoli | Kräuter-Topfengnocchi

Rinderfilet 35,00 €

Honig-Pfeffer Jus | getrüffeltes Selleriepüree | Bohne | Speck-Crumble

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb 33,00 €

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeere | Zitrone

**Fisch**

Octopus Gröstl 29,00 €

Drillinge | Ofenpaprika | Lauchzwiebel | Olive | Kren

Skrei 27,00 €

Chorizo Crumble | Röstzwiebel Creme | Pinienkern-Spinat

**Vegetarisch**

Tagliarini 19,00 €

Bergkäseschaum | Nuss-Crumble | confierte Tomate | getrüffelter Baby-Spinat

Gemüse Mille feuille 17,00 €

Kartoffel | Karotte | Sellerie | Schwammerl | Spinat

## Dessert

### Süße Versuchung

Zimtstern 2.0 12,00 €

Vanille Crumble | Zimteis | gebrannte Nüsse | Espuma

Bratapfel im Glas 10,00 €

Marzipan | Mousse | eingelegte Äpfel | Eierlkör

Cremé Brûléé Tarte 10,00 €

Popcorn Eis | Salzkaramell Soße

### Herzhafter Abschluss

Käsecreme im Brot –Laib 15,00 €

Eingelegte Feige | Kräuter

Für Umbestellungen werden 4.00 € berechnet.