



## *Aperitif*

|                                                            |        | <i>EUR</i> |
|------------------------------------------------------------|--------|------------|
| Orangensaft frisch gepresst                                | 0,25 l | 5,80       |
| Sanbitter alkoholfrei                                      | 0,1 l  | 4,90       |
| mit Orange                                                 |        | 5,90       |
| Sanbitter Spritz                                           | 0,2 l  | 5,50       |
| Hausaperitif<br>(Holunderblütensirup mit Sekt)             | 0,1 l  | 5,80       |
| "Krönele Royal"<br>(Cassis, Bio - Birnenlimonade mit Sekt) | 0,2 l  | 6,20       |
| Glas Sekt                                                  | 0,1 l  | 5,80       |
| Glas Rosé finesparkling Premiumsekt                        | 0,1 l  | 7,90       |
| Glas Prosecco                                              | 0,1 l  | 5,30       |
| Vreimuth, Vintage Wermuth Jg. 2021<br>aus Lustenau         | 4 cl   | 6,10       |
| Sherry medium, trocken oder cream                          | 5 cl   | 5,30       |
| Portwein weiss und rot                                     | 5 cl   | 5,00       |

Über weitere Aperitifs informieren Sie gerne unsere Servicefachkräfte

|                     |       |      |
|---------------------|-------|------|
| Krug Leitungswasser | 1 l   | 3,00 |
| Krug Leitungswasser | 0,5 l | 2,00 |

## Vorspeisen

|                                                   |                                 |     |       |
|---------------------------------------------------|---------------------------------|-----|-------|
| Blattsalate<br>mit Dressing nach Wahl             | A,C,G,L,M,O                     | EUR | 6,90  |
| Gemischter Saisonssalat<br>mit Dressing nach Wahl | A,C,G,L,M,O                     | EUR | 7,90  |
| Beef Tatar garniert<br>dazu Toast und Butter      | A,C,F,G                         | EUR | 19,50 |
|                                                   | (80g)<br>als Hauptspeise (120g) | EUR | 27,20 |

## Suppen

|                                                               |           |     |      |
|---------------------------------------------------------------|-----------|-----|------|
| Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle<br>oder Brätspätzle | A,C,G,L,M | EUR | 6,30 |
| Lustenauer Mostsuppe mit Brot- und Speckstreifen              | A,G,L,M,O | EUR | 7,50 |

## Vegetarisch

|                                                                            |                 |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|-------|
| Gebackene Champignons mit Sauce Tartare                                    |                 |     |       |
| A,C,G,O,N,E,F                                                              | als Vorspeise   | EUR | 12,50 |
|                                                                            | als Hauptspeise | EUR | 16,50 |
| Käsespätzle mit Röst- und Schmelzzwiebel<br>dazu Kartoffel- und Blattsalat | A,C,G,M,O       | EUR | 17,50 |

## Vegan

|                                                                                                          |       |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|
| Im Ofen geschmorte Aubergine auf Hummus<br>mit Granatapfel, Minzjoghurt,<br>knusprigem Bulgur und Rucola | A,N,L | EUR | 19,80 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|

# Hauptspeisen

|                                                                                                                         |     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Wiener Schnitzel vom Kalb<br>mit Petersilienkartoffeln A,C,                                                             | EUR | 28,50 |
| Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein<br>mit Pommes frites A,C                                                             | EUR | 18,70 |
| Cordon bleu vom Schwein mit Stubaier Bauernschinken<br>dazu Pommes frites A,C,G                                         | EUR | 24,50 |
| <b>oder</b> mit gemischtem Salat A,C,G,L,M,O                                                                            | EUR | 27,90 |
| Bunter Filetspieß dazu zweierlei Grillsaucen<br>und Pommes frites C,M,P, N,F,O                                          | EUR | 27,50 |
| Geschnetzelte Schweinsfiletspitzen „Zürcher Art“<br>mit buntem Gemüse und Teigwaren A,C,G,M                             | EUR | 24,50 |
| Rindsgulasch (Wadschenkel) mit Spätzle A,C,G,L,O                                                                        | EUR | 18,50 |
| Zwiebelrostbraten (Beiried von der Kalbin)<br>mit buntem Gemüse und Spätzle A,G,M,L,O                                   | EUR | 28,50 |
| Rindsfiletsteak von der Kalbin 230g mit Cognac-Pfefferrahmsauce,<br>Gemüse und Kroketten A,G,M,L,O                      | EUR | 42,00 |
| „Krönele“ Toast<br>Schweins- und Rindsmedaillon auf Knoblauchbrot,<br>zweierlei Grillsaucen und Blattsalat A,C,G,O,M    | EUR | 21,90 |
| Salatteller „Krönele“<br>Hühnerbrüstchen in Sesampanade<br>an Salaten, Sprossen und Nüssen in Balsamico A,C,F,H,L,M,N,O | EUR | 19,50 |

Zum Wiener Schnitzel und Cordon bleu servieren wir hausgemachte Preiselbeeren.

## Desserts

|                                                                           |                 |     |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|-------|
| Zweierlei Schokoladenmousse<br>auf Beerensauce mit Kakao-Kaviar           | A,C,G,N,O       | EUR | 12,00 |
| Topfen-Sahne Törtchen mit Fruchtspiegel<br>und Zitronen-Minz Baiser       | A,C,G,N,O       | EUR | 10,50 |
| Drei „Krönele“ Köstlichkeiten                                             | A,G,P,E,H,N,C,O | EUR | 12,00 |
| Vanilleeis, Sahne<br>mit heißer Schokoladensauce<br>oder heißen Himbeeren | A,C,G,H,E,O     | EUR | 9,00  |
| Gerührter Eiskaffee mit Sahne                                             | A,C,G,H,E,O     | EUR | 9,00  |
| 1 Kugel hausgemachtes Sorbet garniert                                     | o               | EUR | 4,00  |
| jede weitere Kugel                                                        |                 | EUR | 3,00  |
| 2 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit Sekt                                    | o               | EUR | 9,00  |
| 2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka                                         | o               | EUR | 9,00  |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne                                     | A,C,G,H,F,O     | EUR | 8,50  |
| Hausgemachte Pralinen<br>verschiedene Sorten, pro Stück                   |                 | EUR | 2,50  |

## Allergene

|                         |   |                |   |          |   |
|-------------------------|---|----------------|---|----------|---|
| Glutenhaltiges Getreide | A | Krebstiere     | B | Ei       | C |
| Fisch                   | D | Erdnuss        | E | Soja     | F |
| Milch oder Laktose      | G | Schalenfrüchte | H | Sellerie | L |
| Senf                    | M | Sesam          | N | Sulfite  | O |
| Lupinen                 | P | Weichtier      | R |          |   |

*Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne  
über die enthaltenen Allergene!*

# Offene 7/10 Weine

## 7/10 Weißweine Glasweise EUR

|                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1/8 Grüner Veltliner Weinviertel DAC Jg. 2024<br>Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ                | 4,80 |
| 1/8 Sauvignon Blanc Jg. 2024<br>Wg. Hofbauer Schmidt, Hohenwart, NÖ                            | 5,50 |
| 1/8 Gelber Muskateller Jg. 2024<br>Wg. Niki Windisch, Großengersdorf, NÖ                       | 5,40 |
| 1/8 Chardonnay „Morillon“ Vulkanland Steiermark DAC Jg. 2021<br>Wg. Frauwallner, Straden, Stmk | 5,70 |
| 1/8 Roter Veltliner „Ried Altweingarten“ Jg. 2023<br>Wg. Familie Schuster, Grossriedenthal, NÖ | 5,30 |
| 1/8 Neuburger „Himmelfahrt“ Jg. 2022<br>Wg. Remushof Jagschitz, Oslip, Bgld                    | 5,90 |
| 1/8 Rose vom Zweigelt Jg. 2024<br>Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ                               | 5,40 |

## 7/10 Rotweine Glasweise

|                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1/8 Zweigelt „Nick Red“ Jg. 2021<br>Wg. Niki Windisch, Großengersdorf, NÖ         | 5,10 |
| 1/8 Cabernet Sauvignon Jg. 2020<br>Wg. Wolf, Raiding, Bgld                        | 5,80 |
| 1/8 Grande Cuvee Reserve (ZW/BB) Jg. 2022<br>Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ       | 6,40 |
| 1/8 Blaufränkisch Ried Föllikberg Jg. 2021<br>Wg. Josef Leberl, Großhöflein, Bgld | 5,60 |
| 1/8 Mestizaje DO Jg. 2022<br>Bodegas Mustiguillo, El Terrerazo, Spanien           | 6,60 |
| 1/8 Chateau Rollan de By Jg. 2015<br>Domaines Rollan de By, Bordeaux, Frankreich  | 8,50 |



## *Die Geschichte unseres Hauses*

Einst diente das stattliche Rheintalhaus als Bäckerei und als Handstickerei bevor es **1875** von Andreas Sperger als bäuerliche Gastwirtschaft eröffnet wurde.

Ein halbes Jahr später übernahmen mein Urgroßvater Gebhard Sperger und seine Frau Maria den Betrieb von seinem Bruder. Bereits damals bestand das "Krönele" aus einer Gaststube, einem Nebenzimmer, 3 Gästezimmern und einem Gastgarten.

Wie aus dem damaligen Gästebuch von **1891** zu entnehmen ist, waren es vor allem Hausierer, Agenten, Seifensieder und Küfer, die bei uns verköstigt und beherbergt wurden.

Im Laufe von 5 Generationen waren es anschließend jeweils die Töchter - Rosa Waibel, Anna Riedmann, Wilma Fink und Ulrike Fink - die den Gastbetrieb übernahmen, ihre Kochkünste unter Beweis stellten und das Krönele zu einem 4-Sterne-Haus machten.

Zwischen **1954** und **1986** wurde unser Haus in verschiedenen Bauetappen erweitert, renoviert und erneuert.

**2007** errichteten wir einen großzügigen, hellen Eingangsbereich, 42 zusätzliche Komfortzimmer, eine Tiefgarage mit fast 60 Stellplätzen, einen großen separaten Frühstücksraum und einen Seminarraum mit der neuesten Technik. Umweltbewusst erhalten wir die Energie von Solarzellen und Erdwärme.

**2019** haben wir das Eslach-Stüble vom großen Saal abgetrennt.

Unsere Zimmer im Neubau haben wir im Jahr **2025** mit einer Klimaanlage nachgerüstet. Die neue Photovoltaikanlage liefert umweltfreundlich und nachhaltig den Strom dazu.

Wir hoffen, Sie fühlen sich im „Krönele“ ebenso wohl wie wir und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Ulrike Fink  
und das Krönele-Team