

Aperitif

		<i>EUR</i>
Orangensaft frisch gepresst		
Orangen-Karottensaft frisch gepresst		
Apfel-Karottensaft frisch gepresst	0,25 l	4,60
Sanbitter alkoholfrei	0,1 l	4,40
mit Orange		5,40
Sanbitter Spritz	0,2 l	5,20
Hausaperitif (Holunderblütensirup mit Sekt)	0,1 l	5,40
"Krönele Royal" (Cassis, Bio - Birnenlimonade mit Sekt)	0,2 l	5,90
Aperol Spritz mit Prosecco	0,2 l	5,90
Glas Sekt	0,1 l	5,20
Glas Prosecco	0,1 l	4,70
Vreimuth, Vintage Wermuth Jg. 2018 aus Lustenau	4 cl	5,30
Sherry medium, trocken oder cream	5 cl	4,50
Portwein weiss und rot	5 cl	4,50
Campari (4 cl) mit Soda mit Orange		4,50 5,10
Cynar (4 cl) mit Soda mit Orange		4,50 5,10
Martini bianco oder rosso	4 cl	4,50

Vorspeisen

Gemischter Saisonssalat mit Croutons	EUR 6,00
Beef Tatar mit Trüffelmayonnaise und eingelegten Zwiebeln dazu Toast und Butter	EUR 16,80 (80g)
als Hauptspeise (120g)	EUR 23,90
Variation vom eigenen Kürbis mit hausgemachtem Hirschschenken	EUR 14,20 EUR 16,20

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle, Brätspätzle oder Leberknödel	EUR 4,60
Kartoffel-Selleriecremesuppe mit Kartoffelchips	EUR 5,50

Vegetarisch

Steinpilztascherl in Kräuterrahm mit Gemüse und getrocknetem Sellerie	EUR 21,00
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare als Hauptspeise	EUR 9,40 EUR 13,80
Käsespätzle mit Röstzwiebel und Kartoffelsalat oder mit Apfelmus	EUR 14,00 EUR 14,00
Rotes Thaicurry mit knackigem Gemüse und Cashewnüssen an Basmatireis (Vegan)	EUR 17,90

Hauptspeisen

Heimisches Rinderfilet an Kräuterbutter mit gebratenem Wintergemüse und Kartoffelgratin	EUR 36,50
Zwiebelrostbraten (Ländle Beiried) dazu Speckbohnen und Spätzle	EUR 23,90
Bunter Filetspieß mit Grillsaucen nach Art des Hauses und Pommes frites	EUR 22,40
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln	EUR 24,50
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites	EUR 14,50
Heimisches Rindergulasch (von der Schulter) mit Spätzle	EUR 14,60
Ragout vom heimischen Hirsch mit Blaukraut und Spätzle	EUR 26,80
Hühnerbrüstchen Supreme an Portweinsauce mit Pfannengemüse und Kräuterpesto-Nudeln	EUR 24,20
Vorarlberger Lachsforelle mit Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Gnocchi	EUR 26,00

Desserts

Gerührter Eiskaffee mit Sahne	EUR 7,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensauce	EUR 6,80
„Variation vom Bauerntopfen“ Cheesecake an Topfenmousse mit Marille	EUR 9,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	EUR 4,80
Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerenragout	EUR 9,50
Zwetschkenknödel mit Zuckerbrösel an Vanillesauce und Zimteis	EUR 9,50

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

Digestif

Heimische Edelbrände (MAAN / Hämmerle)

Grappa

Cognac/Weinbrand

Whisky

Likör

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bei der Auswahl!

Offene 7/10 Weine

7/10 Weißweine Glasweise

EUR

1/8 Grüner Veltliner „Weinviertel DAC“ Jg. 2018 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	4,50
1/8 Riesling „Engelberg“ Jg. 2018 Wg. Neumayer, Inzersdorf, Traisental, NÖ	5,20
1/8 Sauvignon Blanc „Hoamat“ Jg. 2019 Wg. Kästenburg, Ratsch an dr Weinstrasse, Stmk	4,70
1/8 Weissburgunder Jg. 2018 Wg. Neumeister, Straden, Stmk	5,60
1/8 Chardonnay „Cool Climate“ Jg. 2019 Wg. Jordan, Pulkau, NÖ	5,20
1/8 Rosé „Cabernet Sauvignon“ Jg. 2019 Wg. Liegenfeld, Donnerskirchen, Bgld	4,00

7/10 Rotweine Glasweise

1/8 Zweigelt „Nick Red“ Jg. 2018 Wg. Nicki Windisch, Grossengersdorf, NÖ	4,30
1/8 Grande Cuvee (ZW/SL) Jg. 2017 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	5,30
1/8 Blaufränkisch „Eisenberg DAC“ Jg. 2017 Wg. Krutzler, Deutsch-Schützen, Bgld	5,60
1/8 Barbera D`Alba Jg. 2017 Comm. G.B. Burlotto, Verduno, Piemont, Italien	6,20
1/8 Castano Coleccion „Cepas Viejas“ (MON/CS) Jg. 2015 Bodega Castano, Yecla, Spanien	7,60

Alle Weine enthalten Sulfite!



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 Wai-bel, 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.

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