Aperitif

		EUR
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l	5,80
Sine Vino „Pink Sunrise“ Drachenfrucht, Birne, Minze, Limette alkoholfrei	0,1 l	6,40
Sanbitter alkoholfrei	0,1 l	5,20
mit Orange		6,20
Sanbitter Spritz	0,2 l	5,90
Hausaperitif (Holunderblütensirup mit Sekt)	0,1 l	6,30
"Krönele Royal" (Cassis, Bio - Birnenlimonade mit Sekt)	0,2 l	6,90
„Krönele Royal“ - Alkoholfrei	0,2 l	6,90
Aperol Spritz mit Prosecco	0,2 l	7,40
Glas Sekt	0,1 l	6,10
Glas Rosé finesparkling Premiumsekt	0,1 l	8,20
Glas Prosecco	0,1 l	6,20
Vreimuth, Vintage Wermuth Jg. 2021 aus Lustenau	4 cl	6,30
Sherry medium, trocken oder cream	5 cl	6,30
Portwein weiss und rot	5 cl	6,50

Über weitere Aperitifs informieren Sie gerne unsere Servicefachkräfte

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

Winterliches aus der Küche

Vitello Tonnato (rosa Kalbsrücken) / kurz angebratener Thunfisch Thunfischcreme/ Zitronenfilets/ frittierte Kapern	EUR	23,00
Rote Beete Carpaccio/ Ziegenkäsecreme Himbeeressig/ Brombeere/ Belper Knolle karamellisierte Walnüsse	EUR	17,50
Maroni-Apfelschaumsuppe mit Selleriechips	EUR	8,50

****

Geschmortes Spitzkraut/ cremige Polenta/ Misobutter geräucherte Paprika-Mayo/ Kartoffelcrunch/ Cranberries	EUR	24,50
Gebratene Garnelen/ rotes Curry/ Sesam-Pak choi Mango-Chilisalsa/ Basmatireis	EUR	34,00
Gedämpfte Lachsforelle/ Petersiliensauce/ Kohlrabi geschmorter Orangen-Chicorée/ Beluga Linsen	EUR	34,00
Rosa gebratener Lammrücken/ Kräutermantel/ Datteljus geschmorte bunte Karotten/ gelbe Polenta	EUR	34,00
Kalbsbäckle und Filet/ Nussbutterschaum/ Senfkaviar Spitzkraut/ Kartoffel-Senfpüree	EUR	36,00

****

Grand Marnier Eisparfait/ karamellisierte Mandarinen Stollenkonfekt	EUR	12,50

Vorspeisen

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle			
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				
dazu Kartoffel- und Blattsalat	A,C,G,M,O		EUR	18,50

Vegan

Rotes Curry mit mariniertem Räuchertofu			
Sesam-Pak choi, Mango-Chilisalsa und Basmatireis	F,N	EUR	26,00

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln	A,C,	EUR	29,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites	A,C	EUR	19,20
Cordon bleu vom Schwein mit Stubaier Bauernschinken dazu Pommes frites **oder** mit gemischtem Salat	A,C,G A,C,G,L,M,O	EUR EUR	24,50 27,90
Bunter Filetspieß dazu zweierlei Grillsaucen und Pommes frites	C,M,P, N,F,O	EUR	28,50
Geschnetzelte Schweinsfiletspitzen „Zürcher Art“ mit buntem Gemüse und Teigwaren	A,C,G,M	EUR	25,50
Rindsgulasch (Wadschenkel) mit Spätzle	A,C,G,L,O	EUR	18,50
Zwiebelrostbraten (Beiried von der Kalbin) mit buntem Gemüse und Spätzle	A,G,M,L,O	EUR	29,50
Rindsfiletsteak von der Kalbin 230g mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten	A,G,M,L,O	EUR	44,00
„Krönele“ Toast Schweins- und Rindsmedaillon auf Knoblauchbrot, zweierlei Grillsaucen und Blattsalat	A,C,G,O,M	EUR	22,90
Salatteller „Krönele“ Hühnerbrüstchen in Sesampanade an Salaten und Nüssen in Balsamico	A,C,F,H,L,M,N,O	EUR	20,50
Gegrillte Garnelen an Salaten und Nüssen in Balsamico	F,H,L,M,N,O	EUR	32,50

Zum Wiener Schnitzel und Cordon bleu servieren wir hausgemachte Preiselbeeren.

Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse auf Beerensauce mit Kakao-Kaviar A,C,G		EUR	12,50
Maroni Crème brûlée mit Cassis-Sorbet und Haselnusscrumble A,C,G,O,H		EUR	12,50
Drei „Krönele“ Köstlichkeiten A,G,P,E,H,N,C,O		EUR	12,00
Vanilleeis, Sahne A,C,G,H,E,O mit heißer Schokoladensauce oder heißen Himbeeren		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
2 Kugeln Zitronensorbet mit Edelbrand von der Zitrone von Maan Spirituosen aus Alberschwende		EUR	12,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne A,C,G,H,F,O		EUR	8,50
Gemischter Käse Als Dessertportion mit Brot und Butter A,G,H		EUR	15,00

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 „Ried Oberes Feld“ Jg. 2025 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	5,30
1/8 Riesling „Ried Aggsthal“ Jg. 2022 Wg. Niki Windisch, Großengersdorf, NÖ	5,90
1/8 Roter Veltliner „Hohenwarth“ Jg. 2025 Wg. Hofbauer Schmidt, Hohenwarth, NÖ	5,60
1/8 Gelber Muskateller Jg. 2025 Wg. Niki Windisch, Großengersdorf, NÖ	5,70
1/8 Chardonnay „Illyr“ Jg. 2023 Wg. Reinhard Muster, Gamlitz, Stmk	6,50
1/8 Weissburgunder „Hoamat“ Jg. 2024 Wg. Kästenburg, Ratsch an der Weinstrasse, Stmk	6,20
1/8 Rose vom Zweigelt Jg. 2025 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	5,40

7/10 Rotweine Glasweise

1/8 Zweigelt „Goldberg“ Jg. 2024 Wg. Werner Achs, Gols, Bgld	5,50
1/8 Cabernet Sauvignon Jg. 2022 Wg. Wolf, Raiding, Bgld	6,30
1/8 Grande Cuvee (**ZW/PN)** Jg. 2021 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	6,20
1/8 St. Laurent Jg. 2021 Wg. Anita und Hans Nittnaus, Gols, Bgld	7,20
1/8 Jaros Roble, Jg. 2023 Bodegas Vinas del Jaro, Ribera del Duero, Spanien	6,90
1/8 Chateau Rollan de BY Jg. 2015 Domaines Rollan de BY, Bordeaux, Frankreich	9,50

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