



Aperitif

		<i>EUR</i>
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l	5,80
Sine Vino „Pink Sunrise“		
Drachenfrucht, Birne, Minze, Limette alkoholfrei	0,1 l	5,80
Sanbitter alkoholfrei	0,1 l	4,90
mit Orange		5,90
Sanbitter Spritz	0,2 l	5,50
Hausaperitif (Holunderblütensirup mit Sekt)	0,1 l	6,10
"Krönele Royal"		
(Cassis, Bio - Birnenlimonade mit Sekt)	0,2 l	6,50
„Krönele Royal“ - Alkoholfrei	0,2 l	6,50
Aperol Spritz mit Prosecco	0,2 l	6,70
Glas Sekt	0,1 l	5,90
Glas Rosé finesparkling Premiumsekt	0,1 l	7,90
Glas Prosecco	0,1 l	5,90
Vreimuth, Vintage Wermuth Jg. 2021 aus Lustenau	4 cl	6,10
Sherry medium, trocken oder cream	5 cl	5,80
Portwein weiss und rot	5 cl	5,50
Über weitere Aperitifs informieren Sie gerne unsere Servicefachkräfte		
Krug Leitungswasser	1 l	3,00
Krug Leitungswasser	0,5 l	2,00

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	EUR	19,50
	(80g) 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

Tempura Spargel mit Tomaten-Yuzu-Vinaigrette, Petersilien-Hummus, Sesam und Limette-Chili-Mayonnaise	F,M,N	EUR	25,00
---	-------	-----	-------

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 A,C,G	EUR	24,50
oder mit gemischtem Salat A,C,G,L,M,O	EUR	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, Sprossen und Nüssen in Balsamico A,C,F,H,L,M,N,O	EUR	20,50

Zum Wiener Schnitzel und Cordon bleu servieren wir hausgemachte Preiselbeeren.

Desserts

Zweierlei Schokoladenmousse auf Beerensauce mit Kakao-Kaviar	A,C,G,N,O	EUR	12,50
Vanille Panna cotta mit Ananasragout und Sauerrahmeis	A,C,G,O	EUR	10,50
Drei „Krönele“ Köstlichkeiten	A,G,P,E,H,N,C,O	EUR	12,00
Vanilleeis, Sahne mit heißer Schokoladensauce 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 verschiedene Sorten, pro Stück		EUR	2,50
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. 2024 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	5,30
1/8 Riesling „Schiefer“ Jg. 2021 Wg. Van Volxem, Wiltingen, Saar, Deutschland	5,90
1/8 Sauvignon Blanc „STK“ Jg. 2022 Wg. Winkler-Hermaden, Kapfenstein, Stmk	6,20
1/8 Gelber Muskateller Jg. 2025 Wg. Niki Windisch, Großengersdorf, NÖ	5,70
1/8 Rose vom Zweigelt Jg. 2024 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 Cuvee Carpo (BF/ZW/MT) Jg. 2021 Wg. Tesch, Neckenmarkt, Bgld	6,20
1/8 Sankt Laurent Reserve „Ried Satzen“ Jg. 2022 Wg. Jordan, Pulkau, NÖ	5,80
1/8 Chateau Rollan de BY Jg. 2015 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