



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	17,50

Vegan

Geschmortes Spitzkraut/geräucherte Paprikamayonnaise gelbe Polenta/Kartoffelcrunch	F,M	EUR	21,00
---	-----	-----	-------

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln A,C,	EUR	28,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites A,C	EUR	18,70
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	27,50
Geschnetzelte Schweinsfiletspitzen „Zürcher Art“ 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) mit buntem Gemüse und Spätzle A,G,M,L,O	EUR	28,50
Rindsfiletsteak von der Kalbin 230g mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten A,G,M,L,O	EUR	42,00
„Krönele“ Toast Schweins- und Rindsmedaillon auf Knoblauchbrot, zweierlei Grillsaucen und Blattsalat A,C,G,O,M	EUR	21,90
Salatteller „Krönele“ Hühnerbrüstchen in Sesampanade 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 auf Beerensauce mit Kakao-Kaviar	A,C,G,N,O	EUR	12,00
Topfen-Sahne Törtchen mit Fruchtspiegel 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 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

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 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	4,80
1/8 Gelber Muskateller Jg. 2024 Wg. Niki Windisch, Großengersdorf, NÖ	5,40
1/8 Chardonnay „Cool Climate“ Jg. 2024 Wg. Jordan, Pulkau, NÖ	5,70
1/8 Roter Veltliner Jg. 2024 Wg. Fritsch, Oberstockstall, NÖ	5,80
1/8 Rose vom Zweigelt Jg. 2024 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	5,40

7/10 Rotweine Glasweise

1/8 Zweigelt „Dornenvogel“ Jg. 2022 Wg. Glatzer, Göttlesbrunn, NÖ	5,50
1/8 Cabernet Sauvignon Jg. 2020 Wg. Wolf, Raiding, Bgld	5,80
1/8 Grande Cuvee Reserve (ZW/BB) Jg. 2022 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	6,40
1/8 Blaufränkisch DAC „Ried Hochberg“ Jg. 2020 Wg. Tesch, Neckenmarkt, Bgld	5,70
1/8 Merlot Reserve Bruckweingärten Jg. 2022 Wg. Jordan, Pulkau, NÖ	5,20
1/8 Pinot Noir „Ruppersthal“ Jg. 2023 Wg. Fritsch, Oberstockstall, NÖ	6,20
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