



Aperitif

		<i>EUR</i>
Orangensaft frisch gepresst		
Orangen-Karottensaft frisch gepresst		
Apfel-Karottensaft 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 (Holunderblütensirup mit Sekt)	0,1 l	5,80
"Krönele Royal" (Cassis, Bio - Birnenlimonade mit Sekt)	0,2 l	6,20
Glas Sekt	0,1 l	5,80
Glas Prosecco	0,1 l	5,30
Vreimuth, Vintage Wermuth Jg. 2021 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 mit Dressing nach Wahl	A,C,G,L,M,O	EUR	5,90
Gemischter Saisonssalat mit Dressing nach Wahl	A,C,G,L,M,O	EUR	6,90
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		EUR	12,50
A,C,G,O,N,E,F	als Vorspeise	EUR	16,50
	als Hauptspeise	EUR	16,50
Käsespätzle mit Röst- und Schmelzzwiebel dazu Kartoffel- und Blattsalat	A,C,G,M,O	EUR	17,50

Vegan

Kichererbsen-Kokosmilchragout Mangold, Gemüse, knusprige Hirse, Limettenjoghurt		EUR	18,50
--	--	-----	-------

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln A,C,	EUR	28,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites A,C	EUR	17,50
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites A,C,G oder mit gemischtem Salat A,C,G,L,M,O	EUR EUR	23,50 25,50
Bunter Filetspieß dazu zweierlei Grillsaucen und Pommes frites M,P, N,F,O	EUR	26,00
Geschnetzelte Schweinsfiletspitzen „Zürcher Art“ mit buntem Gemüse und Teigwaren B,A,C,G,M	EUR	24,50
Rindsgulasch (Wadschenkel) mit Spätzle A,C,G,L,O	EUR	16,00
Zwiebelrostbraten mit buntem Gemüse und Spätzle A,G,M,L,O	EUR	28,50
Rindsfiletsteak 230g mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten A,G,M,L,O	EUR	40,00
„Krönele“ Toast Schweins- und Rindsmedaillon auf Knoblauchbrot, zweierlei Grillsaucen und Blattsalat A,C,G,O,M	EUR	19,90

Zum Wiener Schnitzel und Cordon bleu servieren wir hausgemachte Preiselbeeren.

Desserts

Tiramisu Amandine Amaretto, Mascarpone, Savoiard Biskotten, Valrhona Grand Cru Schokolade	A,C,G,O	EUR	12,00
Philadelphia Cheese Cake mit Lotuskrokant und Karamell	A,C,G,H	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, 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, Vanilleeis, Sahne	A,C,G,H,F,O	EUR	7,50
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 Ried Oberes Feld“ Jg. 2022 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	4,80
1/8 Riesling Jg. 2022 Wg. Gruber, Röschitz, NÖ	5,20
1/8 Weißburgunder Jg. 2022 Wg. Walter Glatzer, Göttlesbrunn, NÖ	4,90
1/8 Chardonnay DOC Classico „Tradition“ Jg. 2023 Cantina Terlan, Terlan, Südtirol	6,00
1/8 Rose Jg. 2022 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	4,30

7/10 Rotweine Glasweise

1/8 Zweigelt „Dornenvogel DAC“ Jg. 2022 Wg. Glatzer, Göttlesbrunn, NÖ	5,40
1/8 Grande Cuvee Reserve (SL/ZW) Jg. 2019 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	5,90
1/8 Blaufränkisch „Föllikberg“ Jg. 2021 Wg. Josef Leberl, Großhöflein, Bgld	4,90
1/8 Cabernet Sauvignon „OHO“ Jg. 2020 Wg. Wolf, Raiding, Burgenland	6,20
1/8 Merlot Reserve „Ried Bruckweingärten“ Jg. 2021 Wg. Jordan, Pulkau, NÖ	5,80
1/8 Rioja Crianza DOC Jg. 2019 Hacienda Heraclio Alfaro, Rioja, Spanien	5,50



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.

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