



## *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
Aperol Spritz mit Prosecco	0,2 l	6,70
Glas Sekt	0,1 l	5,80
Glas Prosecco	0,1 l	5,30
Vreimuth, Vintage Wermuth Jg. 2018 aus Lustenau	4 cl	6,10
Sherry medium, trocken oder cream	5 cl	5,30
Portwein weiss und rot	5 cl	5,00
Campari (4 cl) mit Soda mit Orange		5,20 6,50
Cynar (4 cl) mit Soda mit Orange		5,20 6,50
Martini bianco oder rosso	4 cl	5,20

## 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)	EUR	27,20
	als Hauptspeise (120g)		

## 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		EUR	12,50
	als Vorspeise	EUR	16,50
	als Hauptspeise		
Käsespätzle mit Röstzwiebel			
dazu Kartoffel- und Blattsalat	A,C,G,M,O	EUR	17,50

## Vegan

Quinoa Gemüsepfanne			
geräucherter Tofu, Hummus, Medjoul-Datteln	F,L,N	EUR	17,50

## 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 <b>oder</b> mit gemischtem Salat A,C,G,L,M,O	EUR EUR	22,50 24,50
Bunter Filetspieß dazu zweierlei Grillsaucen und Pommes frites M,P, N,F,O	EUR	26,00
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	27,20
Rindsfiletsteak 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

## Desserts

Marmoriertes Schokoladenmousse mit 1 Kugel Sorbet garniert A,C,E,G,N,O	EUR	12,00
Himbeermousse mit Sorbet an Joghurt-Limettensauce C,G,O	EUR	10,50
Warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Johannisbeer-Ragout A,C,G	EUR	12,00
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, 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

## 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. 2021 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	4,80
1/8 Riesling „Enkircher Ellergrub Kabinett Trocken“ Jg. 2021 Wg. Weiser Künstler, Mosel, Deutschland	5,90
1/8 Weissburgunder Südsteiermark DAC Jg. 2020 Wg. Gross, Ratsch an der Weinstraße, Stmk	5,70
1/8 Neuburger Jg. 2021 Wg. Remushof Jagschitz, Oslip, Bgld	5,60
1/8 Rotgipfler „Ried Flamming“ Jg. 2021 Wg. Leo Aumann, Tribuswinkel, Baden bei Wien, NÖ	5,50

### *7/10 Rotweine Glasweise*

1/8 Zweigelt Jg. 2018 Wg. Gernot Heinrich, Gols, Bgld	5,40
1/8 Grande Cuvee Reserve (SL/ZW) Jg. 2019 Wg. Eichberger, Eibesbrunn, NÖ	5,90
1/8 Blaufränkisch „Bienenfresser“ Jg. 2021 Wg. Remushof Jagschitz, Oslip, Bgld	5,60
1/8 Cabernet Franc Jg. 2019 Wg. Rudolf Payer, Apetlon, Bgld	4,50
1/8 Tempranillo „Roble“ Jg. 2021 Bodegas Vinas Del Jaro, Ribera Del Duero, Spanien	5,90



## *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