

## FLAMMKUCHEN

Original <small>g,m,fa</small>	11,50
mit Speck, Zwiebeln und Käse	
Porree <small>g,m,fa</small>	12,00
mit Lauchstreifen, Speck und Käse	
Kronprinz Spezial <small>g,m,fa,su</small>	12,50
mit Rucola, Tomaten, Serranoschinken und Käse	
Thunfisch <small>g,m,fa,f,su</small>	12,50
mit roten Zwiebeln und Käse (scharf)	
Caprese <small>g,m,fa</small>	12,50
mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Käse	
Napoli <small>g,m,fa,su</small>	12,50
mit Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven, Tomaten und Käse	
Mediterran <small>g,m,fa</small>	12,50
mit Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, milden Peperoni und Käse	
Oriental <small>g,m,fa</small>	12,50
mit Hirtenkäse, Knoblauchwurst, Tomaten und Käse	
Extra Spicy <small>g,m,fa</small>	12,50
mit Putenstreifen, rotem Thaicurry, frischem Ingwer und Käse	
Florentine <small>g,m,fa</small>	12,50
mit Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten und geröstetem Knoblauch	

## SALATE

Beilagensalat <small>sn,fa</small>	5,60
Fitness-Teller <small>m</small>	14,50
knackige Blattsalate mit frischem Obst, gebratenen Putenbruststreifen und Joghurtdressing	
Salat „Kaiser Wilhelm“ <small>m,sn,fa</small>	15,00
mit marinierten Putenbruststreifen und lauwarmem Ziegenkäse	
Ochsenfetzen <small>sn,fa</small>	15,50
in Knoblauch gebratene Rumpsteakstreifen auf bunten Blattsalaten	
Caesar Salad	9,90
mit Putenmedaillons vom Grill	12,80
mit gegrillten Gambas	14,50

## SUPPEN

Rindsuppe vom Tafelspitz mit Fritatten <small>g,m,sl,e</small>	5,80
Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel <small>g,m,e,sl</small>	6,50



ÖFFNUNGSZEITEN  
TÄGLICH VON 17.00 BIS 22.00

## SCHLEMMEREIEN

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein butterweich mit Cole Slaw	22,50
Der Klassiker <small>g,e,sn,fa,su</small>	16,40
großes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln & gemischtem Salat	
Das Originale <small>g,e,sn,fa,su</small>	21,90
großes Wiener Kalbschnitzel aus der Pfanne mit lauwarmem Erdäpfelsalat & Gurkensalat	
Züricher Geschnetzeltes <small>g,e,a,m</small>	18,40
zarte Kalbfleischstreifen mit gebratenen Champignons in Weißwein- Sahnesauce, mit Butterspätzle	
Zwiebelrostbraten <small>a</small>	22,40
zartes Stück Black Angus Beef, rosa gebraten in kräftiger Jus, mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln	
Tafelspitz <small>sl,su</small>	18,90
vom Jungbullen, in kräftiger Brühe gekocht, Bratkartoffel, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Gemüse	
Kalbsleber <small>g,m,a</small>	18,90
gebraten mit Apfelscheiben & Röstzwiebeln, an Kartoffelpüree mit Rotweinsauce	
Steak & Pommes	22,90
Steak vom Black Angus rosa vom Grill, auf einer Kräuter-Butter-Schaumsauce mit Pommes	

## KRONPRINZ TO GO

Weiterhin können Sie alle Speisen für zu Hause bestellen!  
Wir kochen, Sie holen ab und genießen zu Hause.  
Unser Wochenangebot im Restaurant finden Sie hier auf der Au-  
ßer-Haus-Karte

## KLEINIGKEITEN

Tatar <small>g,e,f,su</small>	16,90
mit Sardellen, Kapern, Gewürzgurke, Zwiebeln, Butter und Bauernbrot	
Leberkas aus dem Berchtesgadener Land <small>g,e,sn,su,fa</small>	12,50
mit Erdäpfelsalat oder Bratkartoffel/Spiegelei	
Käsespätzle <small>g,m,fa</small>	12,50
mit Allgäuer Käse und goldbrauner Zwiebelschmelze	
Knuspriges Backhendl (nach original Wiener Rezeptur) <small>g,e,sn,fa</small>	12,50
Eisbeinsülze <small>su,e,f,fa</small> mit Bratkartoffeln und Remoulade	10,90
Sylter Kuttermatjes <small>f,su,m</small>	13,90
nach Hausfrauenart, mit knusprigen Bratkartoffeln	

## BEILAGEN

Pommes, Bratkartoffeln, Krautsalat, Erdäpfelsalat, Gurkensalat	3,50
Ofenkartoffel mit Sour Creme	4,50

## DESSERT

Apfelstrudel <small>g,e,m</small>	5,90
hausgemacht nach original Wiener Art, mit Vanillesauce	
Kaiserschmarrn <small>g,m,e,a</small>	8,50
in der Pfanne karamellisiert, mit Zwetschkenröster 1 Kugel Vanilleeis	1,20
Marillenknödel <small>g,m</small>	6,20
lockere Topfenknödel mit Marillenfülle im Bröselmantel auf Waldbeersauce 1 Kugel Walnusseis	1,20
Halbflüssiges Schokoladensouffle mit Beersauce und Vanilleeis	8,20
Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanillesauce	6,80
Wiener Topfenstrudel smit Aprikosenragout und Vanillesauce	6,80

**BIER VOM FASS**

König-Pilsener	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,10
Benediktiner Hell	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,10
Benediktiner Hefeweißbier	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,10
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,80
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	3,50
Kristallweizen	0,5 l	5,10
Berliner Weiße rot oder grün	0,33 l	3,90
Alsterwasser mit Sprite	0,3 l	3,40
Radler mit Fanta	0,4 l	3,90
Diesel mit Cola		

**KAFFEE**

Tasse Kaffee		2,30
Espresso		2,30
Cappuccino		3,10
Milchkaffee		3,40
Latte Macchiato		3,40

**PROSECCO & CHAMPAGNER**

Prosecco	0,1 l	4,20
di Conegliano-Valdobbiadene	0,75 l Flasche	24,00
Aperol Spritz	0,2 l	7,00
Prosecco, Aperol, Soda & Zitrone		
Charles	0,2 l	7,00
Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Soda, Minze & Zitrone		
Hugo	0,2 l	7,00
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda & Minze		

**KALTE GETRÄNKE**

Aqua Morelli	0,25 l	2,50
Mineralwasser	0,75 l	5,70
Aqua Morelli still	0,25 l	2,50
	0,75 l	5,70
Coca Cola / light	0,2 l	2,50
	1,2,3,5	
Fanta / Spezie	0,2 l	2,50
	1,2,3,5	
Sprite	0,2 l	2,50
	1,3	
Fassbrause	0,3 l	2,90
	0,4 l	3,90
Apfelschorle	0,3 l	2,90
	0,4 l	3,80
Bitter Lemon	0,2 l	3,00
	3,7	
Tonic Water	0,2 l	3,00
	7	
Ginger Ale	0,2 l	3,00
	1	

**GRANINI SÄFTE/NEKTAR**

Apfel, Orange, Traube, Kirsche, Banane, Tomate	0,2 l	3,00
Johannisbeere, Rhabarber-Kirsch, Grapefruitschorle	0,4 l	4,20

**WEISSWEIN - OFFEN**

Chardonnay Ca'Lunghetta	0,2 l	5,50
2018, Italien, trocken	0,5 l	13,00
Pinot Grigio Ca'Lunghetta	0,2 l	5,50
IGT, 2018, La Marca, Italien	0,5 l	13,00
Bianco Salento	0,2 l	5,50
IGT, 2018 Italien, trocken	0,5 l	13,00
Grauer Burgunder	0,2 l	6,20
2018, trocken	0,5 l	15,00
Riesling Spätlese	0,2 l	6,20
2018, feinherb	0,5 l	15,00
Gran Cardiel 2018, D.O. Rueda, Spanien	0,1 l	3,60
Trauben: Verdejo, Sauvignon blanc.	0,2 l	7,20
Frischer, spritziger & leichter Weißwein	0,7 l FL	24,00

**ROSÉWEIN- OFFEN**

Vino Rose 2018 Pays D` OC, Frankreich	0,1 l	3,60
Traube: Cabernet Sauvignon	0,2 l	7,20
Trockener, fruchtiger Rosé mit frischer Säure	0,7 l FL	24,00

**ROTWEIN- OFFEN**

Französischer Landwein	0,2 l	5,50
2018, Bordeaux, trocken		
Chianti Classico	0,2 l	5,50
DOCG, 2018 Italien, trocken	0,5 l	24,00
Los Royales Reserva 2018, D.O.P Carinena, Spanien	0,1 l	3,90
Trauben: Tempranillo	0,2 l	7,80
Leichter, unkomplizierter Rotwein, wenig Säure	0,7 l FL	26,00
Trollinger mit Lemberger 2016, Deutschland, trocken	0,2 l	5,80
	0,5 l	14,00
Primitivo JGT 018 Italien, trocken	0,2 l	7,40
Weinschorle	0,2 l	3,80
mit Weißwein oder Rotweinen		