

Alle Speisen auch  
ausser Haus

### SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“ <sup>n,f,sl,a,w</sup>	14,50
Thai Entensuppe, Gemüse, Pilze, Ramennudel <sup>g</sup>	6,80

### EMPFEHLUNG

Escargots de Bourgogne<sup>m</sup>  
6 Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauch-  
Butter 13,50

Kleiner Weinbegleiter  
Oliven, Parmesan, Pumpernickel 7,80

### SALATE UND VORSPEISEN

Caesar's Salad <sup>m,sn,fa</sup>	11,90
Rucola-Kirschtomaten-Salat <sup>sn,fa</sup>	7,50

Caesar's Salad/Pute vom Grill	14,80
Caesar's Salad/Gambas vom Grill	16,50
Caesar's Salad/Roastbeef vom Grill	17,50

Rote Beete Carpaccio/ Orangenvinaigrette<sup>su,n,m</sup> 10,80  
mit jungem Spinat, Walnüssen und Feta

Vitello tonnato 2.0<sup>m,su</sup> 13,50  
gegrilltes rosa Kalbfilet, Thunfischcrème, Rucola

Gebratene Pfifferlinge und Seitlinge<sup>sn</sup> 13,90  
auf Wildkräutersalat mit Tiroler Bauernspeck

### BAR

Charles Prosecco, Campari, Hollunder, Soda, Zitrone	7,00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Zitrone	7,00

## WOCHENKARTE

### FISCH

Tataki vom norw. Fjordlachs in Sesam  
mit Soba Nudeln, Teriyaki-Gemüse  
und Avocado-crème  
<sup>f,se</sup> 22,90

### FLEISCH

Münchener Schnitzel<sup>m,a</sup>  
gefüllt mit Bergschinken und Camembert,  
mit Spitzkohl, Knöpfe und Bierjus 16,90

Wiener Fiaker Gulasch<sup>a,e</sup>  
butterweich geschmort, mit Paprika,  
Serviettenknödel, Spiegelei und Gurkerl 18,50

### KRONPRINZ KLASSIKER

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein, butterweich mit Cole Slaw<sup>f,e,su,m</sup> 22,50

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Gurkensalat<sup>g,e,sn,fa,su</sup> 22,90

Steak Tatar vom Black Angus Beef, Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup<sup>su,sn</sup> 22,90

Frisch gehobelter Trüffel, hausgemachte Tagliolini, cremige Parmesansauce<sup>m,g</sup> 17,60

### GRILLKARTE

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette<sup>sn,w,g,es</sup> 24,90

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 18,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise<sup>m,e</sup> 23,50

### BEILAGEN

Aioli mit Weißbrot<sup>g,e</sup> 2,80  
Mediterranes Grillgemüse 3,50  
Bratkartoffel 3,50

Gurkensalat 3,50  
Tomatensalat 4,00  
Sauce Béarnaise<sup>m,e</sup> 3,00  
Cognac-Pfeffersauce<sup>m,a</sup> 3,00

Ofenkartoffel mit Sour Creme<sup>m</sup> 4,50  
Süßkartoffel Pommes/Sour Creme 4,50

Kräuterbutter<sup>m</sup> 2,00  
Preiselbeeren 2,00



Auch auf Instagram  
@gasthaus.kronprinz

### PFIFFERLINGE / WILD

Hirschbraten aus dem Römertopf  
mit frischen Pfifferlingen 23,90  
Preiselbeer-Apfel-Chutney und  
Brioche-Semmel-Talern<sup>m,e,g,a</sup>

Pfifferlinge in Rieslingrahm,  
hausgemachte Tagliolini,  
Frühlingslauch und Kräuter<sup>m,g</sup> 15,80

Kleines Schnitzel „Wiener Art“  
Rahmpfifferlinge, Bratkartoffel<sup>m</sup> 19,50

Rührei mit Pfifferlingen, Speck und  
Zwiebeln, Salzkartoffel<sup>e</sup> 13,50

### FLAMMKUCHEN DER WOCHE

Mit gebratenen Pfifferlingen<sup>g,m</sup>  
Kräuterseitlingen, Speck, Zwiebeln, 15,90  
Schluppen und Käse

### VEGETARISCH

Fruchtiges Blumenkohlcurry<sup>g,m,e</sup>  
mit gebratenen Champignons und Schluppen  
Süßkartoffelpüree mit frischer Chili 14,90

### DESSERT UND PATISSERIE

Schokoladensoufflé, Beersauce, Vanilleeis 8,20  
Cornflakes Milch-Panna Cotta, Pistazienpesto 7,50  
Crème Caramel mit Mangocrème, Beeren 7,80