

Alle Speisen auch  
ausser Haus

### SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“ <sup>n,f,sl,a,w</sup>	15,00
Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kernöl	7,30

### EMPFEHLUNG

Escargots de Bourgogne<sup>m</sup>  
6 Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauch-  
Butter 14,00

Kleiner Weinbegleiter  
Oliven, Parmesan, Pumpernickel 9,30

### SALATE UND VORSPEISEN

Caesar's Salad <sup>m,sn,fa</sup>	12,40
Rucola-Kirschtomaten-Salat <sup>sn,fa</sup>	8,00

Caesar's Salad/Pute vom Grill	15,30
Caesar's Salad/Gambas vom Grill	17,00
Caesar's Salad/Roastbeef vom Grill	18,00

Karamelierte Frischkäseballchen<sup>su,m</sup> 12,90  
mit jungem Babyspinat und Roter Beete

Carpaccio vom Tiroler Hirschschinken<sup>su,g,f</sup> 13,90  
Rucola, Parmesanflocken und Radieschenkresse

In Chiliöl gebratene Gambas<sup>sn,f,se</sup> 14,50  
knackiger Romana-Mangosalat, Avocadocrème

### VEGAN

Wiegner Schnitzel vegane Alternative zum Original aus Erbseprotein mit gem. Salatschüssel, vegane Kräuterremoulade, Zitrone	18,90
Portion Kartoffelsalat	4,50

## WOCHENKARTE

### FISCH

Knuspriger Backfisch (Kabeljau)  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise  
und knusprigem Bacon 21,90  
<sup>f,e,g</sup>

### FLEISCH

Münchener Bierkutscher Schnitzel  
gefüllt mit Bergschinken, süßem Senf und  
frischem Kren, Bratkartoffel und Bierjus<sup>m,a</sup> 18,90

Geschmorte Rinderroulade vom deutschen  
Jungbullen in viel kräftiger Sauce, mit Rotkohl  
und sahnigem Kartoffel-Selleriepüree 21,90

### KRONPRINZ KLASSIKER

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein, butterweich mit Cole Slaw<sup>f,e,su,m</sup> 25,50

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat<sup>g,e,sn,fa,su,m</sup> 25,90

Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup<sup>su,sn</sup> 25,50

Frisch gehobelter Trüffel, hausgemachte Tagliolini, cremige Parmesansauce<sup>m,g</sup> 18,10

KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot 28,40

### GRILLKARTE

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette<sup>sn,w,g,es</sup> 27,90

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 21,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise<sup>m,e</sup> 26,50

TRÜFFEL BURGER /200g Angus Beef, frischer Sommertrüffel, Salat, Tomate, Trüffelmajo, Pommes 18,90

### BEILAGEN

Aioli mit Weißbrot<sup>g,e</sup> 3,80  
Mediterranes Grillgemüse 4,50  
Bratkartoffel 4,50  
Krautsalat 4,50

Rahm-Gurkensalat<sup>m</sup> 4,50  
Tomatensalat 5,00  
Sauce Béarnaise<sup>m,e</sup> 4,00  
Cognac-Pfeffersauce<sup>m,a</sup> 4,00

Ofenkartoffel mit Sour Creme<sup>m</sup> 5,50  
Süßkartoffel Pommes, Sour Creme 5,50

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



Auch auf Instagram  
@gasthaus.kronprinz

### SCHMANKERL-KÜCHE

Wiener Fiaker Gulasch  
mit Spiegelei, Gewürzgurkerl und  
Serviettenknödel<sup>m,g,e</sup> 19,80

Gekochter Kärntner Tafelspitz  
mit Semmelkren, Röstkartoffeln  
und Schnittlauchsauce<sup>m,g</sup> 21,90

Butterweicher Sauerbraten in  
kräftiger Sauce, mit Kartoffelgratin  
und eingel. Balsamico-Zwetschgen<sup>m,a</sup> 20,90

### FLAMMKUCHEN DER WOCHE

Mit frisch gehobeltem Sommertrüffel,<sup>g,m</sup>  
Trüffelcrème, Champignons und Käse 16,90

### VEGETARISCH

Tiroler Spinat-Semmelknödel<sup>m,e,g</sup>  
überbacken mit Bergkäse, in  
fruchtigem Kirschtomatenragout 14,90

### DESSERT UND PATISSERIE

Schokoladensoufflé, Beersauce, Vanilleeis 8,70

Marillenknödel im Bröselmantel, Beersauce 7,30

Tonkabohnen-Crème Brulée mit buntem 7,50

Beerenmix