
FLAMMKUCHEN

Original mit Speck, Zwiebeln und Käse	12,50
Porree mit Lauchstreifen, Speck und Käse	13,00
Kronprinz Spezial mit Rucola, Tomaten, Serranoschinken und Käse	14,00
Thunfisch mit roten Zwiebeln und Käse (scharf)	14,00
Caprese mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Käse	14,00
Napoli mit Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven, Tomaten und Käse	14,00
Mediterran mit Feta, Oliven, Tomaten, milden Peperoni und Käse	14,00
Oriental mit Hirtenkäse, Knoblauchwurst, Tomaten und Käse	14,00
Extra Spicy mit Putenstreifen, rotem Thaicurry, frischem Ingwer und Käse	14,00
Florentine mit Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten und geröstetem Knoblauch	14,00



EDELBRÄNDE

EXKLUSIVE BRÄNDE

VON DER FEINDESTILLERIE HOCHSTRASSER IN DER STEIERMARK

Marillenbrand Classic

Der feine Brand aus der klassischen österreichischen Marille.
Geschmack: Marmeladig, sauber, harmonisch, Marzipan Noten, lang anhaltend.

Alter Zwetschkenbrand – Holzfass

Der feine Brand aus der steirischen Hauszwetschke. Geschmack: Typische Hauszwetschkenaromatik, fein würzig, dezenter Mandelsteinton, Schokolade, breit anhaltend.

Himbeergeist

Himbeergeist 40 vol. %. Das Himbeerfruchtdestillat wird zusätzlich mit frischen Himbeeren angereichert und für 3 Wochen als Ansatzgeist gelagert. Im Anschluß wird der Ansatz nochmal abdestilliert und zur Vollendung gebracht. Geschmack: Fruchtig-intensiv.

Schwarzbeerbrand

Bekannt als Heidelbeere oder Blaubeere. Geschmack: Dezente Beerendaromatik, Heu & Wald, Heidelbeerblätter, dunkle Beeren, würzig, im Abgang sehr nussig.

Vogelbeerbrand

Feiner Brand aus der mährischen Vogelbeere (Eberesche). Die Beeren werden entebelt, zu Maische verarbeitet, gebrannt und zur Vollendung gebracht. 100 % Fruchtdestillat

Holunderbrand

Die reifen dunkelblauen Beeren des Holunderstrauches werden nach höchsten Qualitätskriterien entebelt, zu Maische verarbeitet und gebrannt.

Maulbeerbrand

Feiner Brand aus der Maulbeere (Laubbaumart).
Geschmack: Nussiger Anklang, fruchtig-beerig, Grappanote, grasig.

Haselnussgeist

Geröstete Haselnüsse werden in Kornbrand angesetzt und anschließend destilliert.
Geschmack: Sehr intensive Nusswürze, Nougat, Karamell, Schokolade, Mannerschnitte.

Traubenkirschenbrand

Die Trauben werden nach der Ernte gerebelt, zerkleinert und anschließend gebrannt.
Geschmack: Voluminös, intensiv, feinherb. Im Abgang intensiver Mandelgeschmack.

Alle Brände

2 cl

7,50



SPIRITUOSEN

Nordhäuser Korn	2 cl	3,20
Malteser Aquavit	2 cl	3,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,70
Linie Aquavit	2 cl	3,70
Jägermeister	2 cl	3,20
Wodka Gorbatschow	2 cl	3,40
Wodka Green Mark	2 cl	3,70
Genever rot	2 cl	2,70
Geist Himbeere, Kirsche, Birne, Marille	2 cl	3,90
Obstler	2 cl	3,70
Grappa	2 cl	4,10
Papidoux Calvados	2 cl	4,10
Osborne Veterano	2 cl	3,90
Vecchia Romagna	2 cl	3,90
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6,70
Myers's Rum	2 cl	4,10
Martini weiß	5 cl	4,10
Bacardi Rum	2 cl	3,70
Glenfiddich Malt Whiskey	2 cl	5,50
Canadian Club	2 cl	4,10
Jack Daniel's	2 cl	4,60
Ramazotti	4 cl	5,50
Averna	4 cl	5,50
Küstennebel	2 cl	3,50
Bombay Gin	2 cl	4,30
Fernet Branca	2 cl	3,30
Branca Menta	2 cl	3,30
Amaretto Disaronno	2 cl	3,20
Sambuca Molinari	2 cl	3,30
Grand Marnier	2 cl	3,60
Baileys Irish Cream	2 cl	4,00
Mampe halb/halb	2 cl	3,30



HERZHAFT LEICHT

SUPPEN

Rindsuppe vom Tafelspitz
mit Fritatten 7,00

Rindsuppe vom Tafelspitz
mit Leberknödel 8,00

KLEINIGKEITEN

Hausgemachte Boulette (190 Gramm)
mit Senf und Bauernbrot 4,50

Schwabinger Wurstsalat 12,00
mit Paprika, Gurkerl, roten Zwiebeln, Schnittlauch, Ei und Bauernbrot

SALATE

Beilagensalat 7,00

Fitness-Teller 17,00
knackige Blattsalate mit frischem Obst, gebratenen Putenbruststreifen
und Joghurtdressing

Salat „Kaiser Wilhelm“ 17,50
mit marinierten Putenbruststreifen und lauwarmem Ziegenkäse

Ochsenfetzen 18,00
in Knoblauch gebratene Rumpsteakstreifen auf bunten Blattsalaten



SCHLEMMEREIEN

Der Klassiker großes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln & gemischter Salat	21,50
Züricher Geschnetzeltes zarte Kalbfleischstreifen mit gebratenen Champignons in Weißwein- Sahnesauce, mit Kartoffelrösti	22,50
Zwiebelrostbraten zartes Stück Black Angus Beef, rosa gebraten in kräftiger Jus, mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln	27,00
Tafelspitz vom Jungbullen, in kräftiger Brühe gekocht, serviert mit Kartoffeln, Gemüse & Sahnemeerrettich	22,00
Kalbsleber gebraten mit Apfelscheiben & Röstzwiebeln, an Kartoffelpüree mit Rotweinsauce	22,00
Tatar mit Sardellen, Kapern, Gewürzgurke, Zwiebeln, Butter und Bauernbrot	19,50
Sylter Kuttermatjes nach Hausfrauenart, mit knusprigen Bratkartoffeln	16,50
Käsespätzle mit Allgäuer Käse und goldbrauner Zwiebelschmelze	14,50
Knuspriges Backhendl mit Bratkartoffeln o. Krautsalat o. Erdäpfelsalat	17,00 4,50



GETRÄNKE

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene	0,1 l 0,75 l Flasche	4,50 25,00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda & Zitrone	0,2 l	7,50
Charles Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Soda, Minze & Zitrone	0,2 l	7,50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda & Minze	0,2 l	7,50

LONGDRINKS (4 CL)

Campari Orange ₁	0,2 l	8,20
Rum - Cola _{1,3,4}	0,2 l	8,70
Whisky - Cola _{1,3,4}	0,2 l	8,70
Wodka Lemon ₂	0,2 l	8,70
Gin Tonic ₂	0,2 l	8,70

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

₁ Farbstoff, ₂ chininhaltig, ₃ koffeinhaltig, ₄ Konservierungsstoff Benzoesäure,

₅ Antioxidationsmittel, ₆ geschwärzt, ₇ geschwefelt, ₈ Phenylalaninquelle



OFFENE WEINE

WEISSWEIN - OFFEN

Chardonnay 2019	0,2 l	6,10
Italien, trocken	0,5 l	14,10
Pinot Grigio 2019	0,2 l	6,10
La Marca, Italien	0,5 l	14,10
Bianco Salento 2019	0,2 l	5,50
IGT, Italien, trocken	0,5 l	13,00
Grauer Burgunder	0,2 l	6,20
2019, trocken	0,5 l	15,00
Riesling Spätlese	0,2 l	6,20
2019, trocken	0,5 l	15,00
Gran Cardiel 2019, 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 Flasche	24,00

ROSÉWEIN- OFFEN

Vino Rose 2019 Pay's, D'OL Frankreich	0,1 l	3,60
Traube: Cabernet Sauvignon	0,2 l	7,20
Trockener, fruchtiger Rosé mit frischer Säure	0,5 l Karaff	24,00

ROTWEIN - OFFEN

Französischer Landwein 2018	0,2 l	5,50
Bordeaux, trocken		13,00
Chianti Classico 2018	0,2 l	5,50
DOCG, Italien, trocken	0,5 l Karaffe	13,00
Los Royales Reserva 2015, D.O.P. Carinena, Spanien	0,1 l	3,90
Trauben: Tempranillo, Airen	0,2 l	7,80
Leichter, unkomplizierter Rotwein, dezente Holztöne, wenig Säure	0,7 l Flasche	26,00
Trollinger mit Lemberger 2018, Deutschland, trocken	0,2 l	5,80
	0,5 l Karaffe	14,00
Primitivo JGT 2019, Italien, trocken	0,2 l	7,40

Weinschorle mit Weißwein oder Rotwein	0,2 l	3,80
--	-------	------

DESSERT

Apfelstrudel	7,50
hausgemacht nach original Wiener Art, mit Vanillesauce	
Kaiserschmarrn	10,50
in der Pfanne karamellisiert, mit Zwetschkenröster	
1 Kugel Vanilleeis	2,00
1 Kugel Walnusseis	2,00
Wiener Topfenstrudel	8,00
mit Aprikosenragout und Vanillesauce	
Apfelküchle in Zimtzucker	8,00
mit Vanillesauce	

KAFFEE

Tasse Kaffee	3,00
Espresso	3,00
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,00

HEISSE GETRÄNKE

Glas Tee	3,00
Schwarzer-, Grüner-, Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten- und Früchtetee	
Heiße Schokolade	4,50
mit Sahne	
Grog mit Rum	4 cl 5,50
Glühwein	0,2 l 4,50

DER KRONPRINZ-SCHLEMMER-GUTSCHEIN

Jetzt können Sie uns auch verschenken! Machen Sie doch Ihren Lieben und Freunden eine Freude und schenken Sie Ihnen doch einen Schlemmer- Gutschein für einen schönen Abend bei uns. Sprechen Sie doch einfach Ihre Bedienung an, man wird Ihnen gerne helfen.



KALTE GETRÄNKE

Aqua Morelli	0,25 l	3,00
Mineralwasser	0,75 l	6,50
Aqua Morelli still	0,25 l 0,75 l	3,00 6,50
Coca Cola _{1,3,4}	0,2 l 0,4 l	3,00 5,50
Fanta _{1,4,5}	0,2 l 0,4 l	3,00 5,50
Sprite _{1,4,5}	0,2 l 0,4 l	3,00 5,50
Fassbrause ₁	0,2 l 0,4 l	3,00 5,50
Apfelschorle	0,3 l 0,4 l	3,10 4,00
Bitter Lemon ₂	0,2 l	3,50
Tonic Water ₂	0,2 l	3,50
Ginger Ale ₁	0,2 l	3,50

GRANINI SÄFTE/NEKTAR

Apfel, Orange, Traube, Kirsche, Banane, Tomate	0,2 l	3,20
Schw. Johannisbeere, Rhabarberschorle, Grapefruitschorle, Kirsch	0,4 l	4,50

BIERE VOM FASS

Bitburger Pils	0,3 l 0,4 l	4,10 4,70
Flensburger Pilsener	0,3 l 0,4 l	4,10 4,70
König-Pilsener	0,3 l 0,4 l	4,10 4,70
Früh-Kölsch	0,2 l	3,20
1 Meter Früh-Kölsch: 10 bezahlen - 11 trinken	0,3 l	4,10
Tegernseer Hell	0,3 l 0,5 l	4,40 6,10
Benediktiner Hefeweißbier	0,3 l 0,5 l	4,30 5,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l Flasche	4,10
Alsterwasser mit Sprite	0,3 l	4,00
Radler mit Fanta	0,4 l	4,50
Diesel mit Cola		

FLASCHENBIERE

Kristallweizen	0,5 l	5,70	Hefeweizen	0,5 l	5,30
Berliner Weiße	0,33 l	4,40	alkoholfrei		
rot oder grün			Flensburger	0,33 l	3,90
Malztrunk	0,33 l	3,90	alkoholfrei		