

Weinempfehlung / Weiß  
 2021 Grauburgunder trocken. Pfalz. Familie Klein  
 0, 75l Flasche  
 Vollmundig, elegant und absolut jugendlich,  
 erfrischender moderne Grauburgunder

### SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“<sup>n,f,s,l,a</sup> 16,50  
 gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse

Alt Wiener Kartoffelsuppe<sup>g,e</sup> 7,50  
 mit Rauchfleisch und gebratenen Würstl

### EMPFEHLUNG

Halbes Duzend Weinbergschnecken aus dem  
 Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit  
 ofenfrischem Baguette<sup>g,m,w</sup> 14,00

Kleiner Weinbegleiter  
 Oliven, Parmesan, Pumpernickel<sup>g,m</sup> 9,30

### SALATE UND VORSPEISEN

Ceasar Salad<sup>su,sn,m</sup> 13,50  
 mit Putenmedaillons 16,50  
 mit gegrillten Gambas 18,00  
 mit Roastbeef vom Grill 19,00

Rucola-Kirschtomaten-Salat<sup>sn</sup> 8,50

Rote Beet Carpaccio<sup>m,n</sup> 12,50  
 mit Babyspinatsalat, Fetabrösel und Walnüssen

Gebratene Garnelen im Olivenöl-Kräutersud 14,50  
 mit Chili und knusprigem Knoblauchbaguette

Asiatisches Lachs-Tatar<sup>m,e,f</sup> 14,50  
 mit Apfel und Gurke, Wasabicreme

### VEGAN

Wiegner Schnitzel<sup>g,sn,su</sup> 20,50  
 die vegane Alternative zum Original aus  
 Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel,  
 veganer Kräuterremoulade und Zitrone

Frittierte Vegane Kalamariz<sup>sn</sup> 17,50  
 auf mariniertem Rucola mit veganem Aioli,  
 und knusprigen Kartoffelecken

Ab sofort bieten wir unsere Speisen  
 auch in Mehrwegverpackungen an.  
 Pfand: 15€

## WOCHENKARTE

### FISCH

Knuspriger Backfisch (Kabeljau)<sup>e,g</sup> 25,50  
 mit Erdäpfel-Vogerlsalat, knuspriger Bacon  
 und Estragonmajonaise

### FLEISCH

Hirschbraten aus der Keule (Tiroler Abschuss)<sup>a</sup> 28,50  
 in kräftiger Sauce, Erdäpfel-Kürbisstampf,  
 gebratene Pfifferlinge, Preiselbeeren

Münchener Schnitzel<sup>e,g</sup> 21,50  
 gefüllt mit Bergschinken und Camembert,  
 Butterspätzle und Bierjus

### KRONPRINZ KLASSIKER

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein, butterweich mit Cole Slaw<sup>f,e,su,m</sup> 31,00

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat<sup>g,e,sn,su,m</sup> 28,50

Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup<sup>su,sn</sup> 27,50

KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot<sup>e,g</sup> 29,50

Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Sommertrüffel<sup>g,c,m</sup> 22,50

### GRILLKARTE

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette<sup>sn,w,g,es</sup> 29,50

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 23,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise<sup>m,e</sup> 28,50

Italian Burger, gegrilltes Beef, Salat, Tomate, Zucchini, Mozzarella und Panchetta, Pommes,<sup>m,g,e</sup> 17,50

### BEILAGEN

Aioli mit Weißbrot <sup>g,e</sup> 5,80	Rahm-Gurkensalat <sup>m</sup> 5,50
Mediterranes Grillgemüse 5,50	Tomatensalat 6,00
Bratkartoffel 5,50	Sauce Béarnaise <sup>m,e</sup> 4,00
Krautsalat 5,50	Cognac-Pfeffersauce <sup>m,a</sup> 4,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme <sup>m</sup> 6,50	Kräuterbutter <sup>m</sup> 2,00
Süßkartoffel Pommes, Sour Creme 6,50	Preiselbeeren 2,00
Trüffelpommes mit Trüffelmajo 8,50	Trüffelmajonaise 3,00

Weinempfehlung / Rot  
 2020 Barbera Apassimento. Bracco Lagotto. Piemont.  
 Italien 0, 75l Flasche  
 Tiefdunkle Farbe mit violetten Reflexen,  
 Wie der berühmte Amarone mit getrockneten Trauben  
 versetzt

### PFIFFERLINGE

Gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat 15,80  
 mit Kirschtomaten und geraspeltem  
 Bergkäse<sup>m</sup>

Pfifferlinge in Rieslingrahm, 18,50  
 mit hausgemachten Tagliolini,<sup>a,g,m</sup>  
 Frühlingszwiebeln, Kräuter

Portion frische Pfifferlinge<sup>a,m</sup> 16,50  
 in Rahmsauce oder mit Speck und Zwiebeln<sup>m</sup>  
 mit Petersilienkartoffeln

mit kleinem Kalbsschnitzel<sup>g,e</sup> 13,50  
 mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“<sup>g,e</sup> 9,50  
 Rührei von drei Brandenburger Landeiern<sup>e</sup> 6,00

### FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit gebratenen Pfifferlingen, Tomaten,<sup>g,m</sup> 16,90  
 Speck, Frühlingszwiebeln und Käse

### VEGETARISCH

Pfifferlings - Lauch - Quiche 15,90  
 mit Rote Beete-Dip und Karottensalat<sup>m,g,e</sup>

### DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé<sup>m,g,e</sup> 8,70  
 mit Beersauce und Vanilleeis

Kleine Topfenknödel 7,50  
 mit Mohn und Beerengrütze

Schokoladen-Erdnuß-Törtchen<sup>e,m</sup> 8,50  
 mit Karamell<sup>g,c,m</sup>

Marillenknödel im Bröselmantel<sup>m,g,e</sup> 7,30  
 auf Beersaucen