

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

SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“^{n,f,sl,a} 16,50
 gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse

Steckrübencremesuppe 7,50
 mit gebratenem Speck und Croûtons

EMPFEHLUNG

Halbes Duzend Weinbergschnecken aus dem
 Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit
 offenfrischem Baguette^{g,m,w} 14,00

Kleiner Weinbegleiter
 Oliven, Parmesan, Pumpernickel^{g,m} 9,30

SALATE UND VORSPEISEN

Ceasar Salad^{su,sn,m} 13,50
 mit Putenmedaillons 16,50
 mit gegrillten Gambas 18,00
 mit Roastbeef vom Grill 19,00

Rucola-Kirschtomaten-Salat^{sn} 8,50

Geschmorte Teriyaki Kalbsrippe^e 14,50
 auf japanischem Rettichsalat, Wasabimajonaise

Rote Beete Carpaccio^{f,e,sn} 13,50
 mit Babyspinatsalat, Feta und Walnüssen

VEGAN

Wiegner Schnitzel^{g,sn,su} 20,50
 die vegane Alternative zum Original aus
 Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel,
 veganer Kräuterremoulade und Zitrone

Frittierte Vegane Kalamariz^{sn} 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)^{f,a,m} 25,50
 mit Kartoffel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise
 und krossem Bacon

FLEISCH

Geschmorte Hirschkeule (Tiroler Abschuss)^{a,m} 30,50
 in kräftiger Preiselbeerjus, mit geschmortem
 Herbstgemüse und Kürbis-Kartoffelstampf

Cordon Bleu in der Semmelkruste^{e,g,m} 21,50
 gefüllt mit Beinschinken und Gouda,
 dazu Erdäpfel-Radiesersalat

KRONPRINZ KLASSIKER

^{f,e,su,m}

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat^{g,e,sn,su,m} 28,50

Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup^{su,sn} 27,50

KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot^{e,g} 29,50

Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Sommertrüffel^{g,c,m} 22,50

GRILLKARTE

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette^{sn,w,g,es} 29,50

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 23,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise^{m,e} 28,50

BEILAGEN

| | | | |
|-----------------------------------|------|------------------------------------|------|
| Aioli mit Weißbrot ^{g,e} | 5,80 | Rahm-Gurkensalat ^m | 5,50 |
| Mediterranes Grillgemüse | 5,50 | Tomatensalat | 6,00 |
| Krautsalat | 5,50 | Sauce Béarnaise ^{m,e} | 4,00 |
| | | Cognac-Pfeffersauce ^{m,a} | 4,00 |

| | | | |
|---|------|----------------------------|------|
| Ofenkartoffel mit Sour Creme ^m | 6,50 | Kräuterbutter ^m | 2,00 |
| Süßkartoffel Pommes, Sour Creme | 6,50 | Preiselbeeren | 2,00 |
| Trüffelpommes mit Trüffelmajo | 8,50 | Trüffelmajonaise | 3,00 |

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

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN

GÄNSEBRATEN

Hausgemachtes Gänseeschmalz mit Äpfel u. Zwiebel 5,00

Knusprige Brust oder Keule von der 39,90
 Freilandgans, mit Rotkohl, Grünkohl und
 Kartoffelklöße, mit kräftiger Sauce
 verfeinert mit Esskastanien

Gebratene Gänseleber in Portweinsauce 24,50
 mit Kartoffel-Selleriepüree, Schmorzwiebeln
 und Apfel-Calvados-Ragout

HEILIGABEND - ABHOLSERVICE 16.00-20.00
 Weihnachtsgans fertig aus dem Ofen als
 Brust oder Keule mit allen Beilagen

Bitte rechtzeitig reservieren!

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Herbsttrüffel^{g,m} 18,90
 Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse

VEGETARISCH

Steirerische Krautfleckerl 15,90
 geschmorter Spitzkohl mit Kümmel in^{m,e,g}
 Butter gebraten mit Nudelfleckerl, kl. Krautsalat

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé^{m,g,e} 8,70
 mit Beersauce und Vanilleeis

Kürbis-Tarté^{m,g,e} 7,50
 mit Vanilleeis, Kürbiskernöl, Schlagsahne

Tiroler Millirahmstrudel^{e,m,g} 7,50
 mit Vanille-Aprikosensauce

Marillenknödel im Bröselmantel^{m,g,e} 7,30
 auf Beersaucen