

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

SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“ gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Französische Zwiebelsuppe mit überbackenen Käsecrostini	7,50

EMPFEHLUNG

Halbes Duzend Weinbergschnecken aus dem
 Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit
 offenfrischem Baguette

Kleiner Weinbegleiter
 Oliven, Parmesan, Pumpernickel

SALATE UND VORSPEISEN

Ceasar Salad mit Putenmedaillons mit gegrillten Gambas mit Roastbeef vom Grill	13,50 16,50 18,00 19,00
Rucola-Kirschtomaten-Salat	8,50
Rote Beete Carpaccio mit Feta junger Spinatsalat und Walnüsse	13,50
Gegrillte Gambas auf grüne Bohnen-Specksalat, Knoblauchdip	14,50

VEGAN

Wiegner Schnitzel die vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel, veganer Kräuterremoulade und Zitrone	20,50
Frittierte Vegane Kalamariz auf mariniertem Rucola mit veganem Aioli, und knusprigen Kartoffelecken	17,50

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

WOCHENKARTE

FISCH

Asiatische Fischpfanne
 mit verschiedenen Fischfilets und Garnele
 knackiges Wokgemüse und Basmatireis

29,50

FLEISCH

Gekochter Tafelspitz „Kärntner Art“
 mit kräftigem Semmelkren, Röstkartoffeln
 und Schnittlauchsauce

23,00

Cordon Bleu vom Grill
 gefüllt mit Bergschinken und Camembert
 mit Pommes frites und Kräuterjus

21,50

KRONPRINZ KLASSIKER

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein (butterweich) mit Cole Slaw	31,00
Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat	28,50
Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup	27,50
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmayonaise, Schüttelbrot	29,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Wintertrüffel	24,50

GRILLKARTE

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette	29,50
Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g	23,50
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise	28,50
Burger Ceasar Style, gegrilltes Beef, Romana-Salat, Parmesanmajo, Tomate, rote Zwiebel und Pommes frites	17,50

BEILAGEN

Aioli mit Weißbrot	5,80	Rahm-Gurkensalat	5,50
Mediterranes Grillgemüse	5,50	Tomatensalat	6,00
Krautsalat	5,50	Sauce Béarnaise	4,00
		Cognac-Pfeffersauce	4,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme	6,50		
Süßkartoffel Pommes, Sour Creme	6,50	Kräuterbutter	2,00
Trüffelpommes mit Trüffelmayo	8,50	Preiselbeeren	2,00
		Trüffelmayonaise	3,00

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

LIEBLINGSGERICHTE

Paccheri Carbonara mit original italienischem Guanciale kross gebraten, mit viel Parmesan und Pecorino	18,50
Geschmortes Rehragout vom Jungbock in kräftiger Sauce, mit Scharzwurzeln in Fichtennadelbutter, gebratene Polenta	29,50
Kantonesisch geschmorte Rinderbrust mit gebratenem Gemüse, Chili und Sprossen, gedämpfter Basmatireis und Koriander	25,50

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Wintertrüffel, Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse	20,90
--	-------

VEGETARISCH

Buntes Ratatouille Gemüse mit Süßkartoffelpüree, Feta und Rucolapesto	15,90
--	-------

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé mit Beersauce und Vanilleeis	8,70
Marshmallow-Panna Cotta an salzigem Erdnuß-Caramel	7,50
Marillenknödel im Bröselmantel auf Beersaucen	7,50