

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ n,f,s,l,a	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Ceasar Salad su,sn,m		14,50
mit Putenmedaillons		17,50
mit gegrillten Gambas		20,00
mit Roastbeef vom Grill		20,50
Rucola-Kirschtomaten-Salat sn		9,50
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken f,e	mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	15,50
Gegrillte Scampi s,e	mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	15,50
Tiroler Hüttencarpaccio f,so,g	hauchdünner, zarter Schweinebauch mit Senfcrème und frischem Kren	15,50
DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE		
2023 Grauburgunder trocken. Rheinhessen. Dr. Muth, 0,75l Flasche € 36,00		
2020 Barbera Apassimento. Bricco Lagotto. Piemont, Italien 0,75l Flasche € 38,00		
2023 Riesling trocken, von der Mosel, Hofberg, Kandel 0,75 Flasche € 44,00		

EMPFEHLUNG		
Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit frischem Baguette g,m,w		16,00
Kleiner Weinbegleiter		
Oliven, Parmesan, Pumpernickel g,m		9,30
Portion Aioli mit Weißbrot g,e		5,80

VEGAN		
Wiegner Schnitzel g,sn,su	20,50	
unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel veganer Kräterremoulade und Zitrone		

KLASSIKER SEIT VIELEN JAHREN		
Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein (butterweich) mit Cole Slaw f,e,su,m		34,00
Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat g,e,sn,su,m		31,00
Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup su,sn		29,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot e,g		31,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Trüffel g,e,m		24,50

HAUPTGERICHTE		
Bayerisches Bierkutscher-Schnitzel m	24,00	
gefüllt mit süßem Senf, Bergschinken und frischem Kren, dazu Bratkartoffel und Bratenjus		
dazu Krautsalat	5,50	
Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette sn,w,g,es	32,00	
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise m,e	30,50	
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe f,g,e,s,%	26,50	
gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque		

SPECIAL CUTS		
Rinderfilet von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	220g	38,50
Entrecôte von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	240g	33,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan		30,50
Zu unseren Steaks servieren wir Grillgemüse oder gemischten Salat sowie Pfeffersauce oder Sauce Bernaise, und Kräuterbutter		

GRÜßE VON DER AMALFIKÜSTE		
Mezze Amatriciana mit Buratta knuspriger luftgetrockneter Guanciale, San Marzano Tomaten, Parmesan, Kräuter	17,50	
Rinderfiletspitzen vom Grill mit Papardelle, Babyspinat und Gorgonzolasauce	25,50	
Ricotta-Bärlauch Rigatoni in cremiger Sauce mit saftig gegrillten Poulardenbruststreifen	17,50	
Scampi al forno 6 Scampi in pikantem Tomatensugo, mediterane Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot	23,50	



FLAMMKUCHEN DER WOCHE		DESSERT UND PATISSERIE	
mit frisch gehobeltem Trüffel	21,90	Halbflüssiges Schokoladensoufflé mit Beerensauce und Vanilleeis	9,80
Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse			
BEILAGEN		Vanille-Mascarpone Knusperlasagne mit fruchtigem Beerenragout	
Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat m	5,50		9,50
Tomatensalat	6,00		
Sauce Béarnaise m,e, Cognac-Pfeffersauce m,a	4,00		
Kräuterbutter m, Preiselbeeren	2,00		
Ofenkartoffel mit Sour Creme m	6,50		
Süßkartoffelpommes mit Sour Creme m	6,50		
Trüffelpommes mit Trüffelmajo e	8,50		
Kartoffelpüree 5,50 / mit Trüffel m	8,50		
Mediterranes Grillgemüse	6,50		
ZUSATZSTOFFE % Alkohol, e Eier, m Milch, g Gluten, f Fisch, n Nüsse, s Schalentiere, sn Sellerie, sf Senf, sa Sesam, su Sulfid, so Soja		Cremige Nougat-Mousse mit Rabarber-Fülle und Blaubeersauce	
			9,50
		Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce und Waldbeeren-Fruchtspiegel	