

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a}	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	18,50
Kürbiscrèmesuppe _{m,g,%}	mit steirischem Kernöl und geröstetem Panko	9,50
Ceasar Salad _{su,sn,m}		15,50
mit Putenmedaillons		19,50
mit gegrillten Gambas		21,50
mit Roastbeef vom Grill		22,00
Rucola-Kirschtomaten-Salat _{sn}		9,50
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken _{f,e}	mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	16,50
Gegrillte Scampi _{s,e}	mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	16,50
Karamelisierter Ziegenkäse _{s,m}	mit Babyspinat, Roter Beete und Walnüssen	15,50
Butterzartes rosa Carpaccio vom Kalbstafelspitz _{s,e,m}	mit gebratenen Kräuterseitlingen und Bergkäse-Crème	18,50
Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit Baguette _{g,m,w}		16,00
Portion Aioli mit Weißbrot _{g,e}		6,80

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

BESONDERE EMPFEHLUNG / EXKLUSIV BEI UNS
Culatello di Zibello, König der italienischen Schinkenkultur,
mindestens 18 Monate gereift in der Emilia-Romagna

Servieren wir hauchdünn geschnitten, mit Pecorino, Oliven und Weißbrot
Portion 18,50

KRONPRINZ - KLASSIKER

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}	31,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot _{e,g}	32,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Trüffel _{g,e,m}	25,50

HAUPTGERICHTE		
Fluffige Gnocchi mit Babyspinat in Gorgonzolarahm (veg) _{m,g,e}	mit gebratenem Pilz-Lauchgemüse	19,50
Geschmortes Wildschweinragout (Brandenburger Abschuss) _{m,g,e}	mit Portwein, Herbstgemüse, Serviettenknödel und Preiselbeeren	28,50
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}		32,00
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe _{f,,g,e,s,%}	gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger, pikanter Hummer Bisque	26,50
Knuspriger Backfisch (Kabeljau) in der Semmelkruste gebacken _{f,,g,e,}	mit Kartoffel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise und knusprigem Bacon	28,50
VEGAN		
Wiegner Schnitzel _{g,sn,su}	unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel dazu vegane Kräterremoulade und Zitrone	22,00

DAS BESTE VON DER FREILANDGANS

Brust oder Keule	45,90
mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen, kräftige Sauce mit Esskastanien püriert	
Gebratene Gänseleber	28,50
in feiner Barolo-Portweinsauce, mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Calvacos-Äpfel und Schmorzwiebel	
Hausgemachtes Gänseschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln 220 g	6,00
zum mitnehmen im Plastikbecher, perfekt für die Stulle zu Hause	

Gans to go / wir kochen, Sie genießen zu Hause
Festtagsgans für die Feiertage zu Hause / bitte denken Sie rechtzeitig an die Reservierung
Bei uns kommt die Gans im Ganzen in den Ofen und wird dann von uns tranchiert



FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel21,90
Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse

BEILAGEN

Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat _m	5,50
Tomatensalat	6,00
Sauce Béarnaise _{m,e} , Cognac-Pfeffersauce _{m,a}	4,00
Kräuterbutter _m , Preiselbeeren	2,00
Trüffelpommes mit Trüffelmajo _e	8,50
Kartoffelpüree 5,50 / mit Trüffel _m	8,50
Mediterranes Grillgemüse	6,50

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé _{m,g,e}	10,50
mit Beerensauce und Vanilleeis	
Vanille-Mascarpone Knusperlasagne _{m,g,e}	10,50
mit fruchtigem Beerenragout	
Wachauer Marillenknödel _{m,g,e}	10,50
in Knusper-Bröselmantel, Beeren-Vanillesauce	
Limoncello Parfait _{m,g}	10,50
auf Schokobiskuit, mit Passionsfruchtpüree, Sahne	