

Speisekarte

Hauptspeisen

“Das Krönchen”

zart gegrillte Schweinemedallions mit wildem Brokkoli, Pastinaken Kartoffel-Soufflé und Brombeer-Salsa 16,80 Euro

Zwiebelrostbraten

feine Rindsfiletscheiben medium gegrillt mit Speckbohnen und Röstzwiebeln 19,50 Euro

Wiener Schnitzel mit Wildpreiselbeeren

vom Schwein 12,50 Euro
vom Kalb 16,50 Euro

Cordon bleu

Schweinerücken mit Schinken und viel Bergkäse gefüllt 15,20 Euro

Geröstete Kalbsleber

in Thymian Rotwein Saftl an cremigem Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Karamell-Äpfeln 16,50 Euro

Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Wurzelwerk und Blattspinat 15,60 Euro

Rosa gebratener Lammrücken

an mediterranem Gemüse und Polentanocken 19,80 Euro

Rindsfiletsteak

mit marktfrischem Gemüse und Kräuterbutter 250 g 25,00 Euro
300 g 30,00 Euro

Ne Fuhre voll Mist

feine Steaks vom Schwein, Huhn und Rind. Würstl, Speck, Grillgemüse mit Pommes Frites und Kräuterbutter 17,80 Euro

Zanderfilet

mit Kräuterbutter und Knoblauch gebraten auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 18,50 Euro

Bei Gerichten, bei denen keine Beilage ausgeschrieben ist, können Sie aus folgenden Beilagen wählen:
Spätzle, Reis, Kartoffeln, Röstkartoffeln, Pommes frites oder Salat.

Speisekarte

Kalte Küche

Beef Tartar

vom feinsten Rindsfilet, pikant mariniert mit Toast und leicht gesalzener Butter

klein 13,50 Euro
groß 19,50 Euro

Steirischer Vulkano Rohschinken und Grissinis

an Mojo Picón, Pimentos und Frischkäse

8,90 Euro

Carpaccio

angebraten vom Kalb mit Wasabi-Senf parfümiert an jungem Parmesan und Ruccola

8,90 Euro

Salate

Krone Haussalat

bunter Blattsalat mit gebratenen Rindsfiletspitzen, Schwammerl und Knoblauchbrot

12,50 Euro

Backhendlsalat

Landhendlbrust mit knuspriger Kräuterpanade auf buntem Blattsalat, Gurken, Tomaten und Hausdressing

10,50 Euro

Burgis Lumpensalat

Schübling, würziger Bergkäse, Tomaten, Paprika und Eisberg-Salat herzhaft mariniert mit offenfrischem Brot

8,50 Euro

Gemischter Salat

saisonaler Salat

4,50 Euro

Grüner Salat

saisonaler Salat

4,20 Euro

Suppen

Kräftige Rindssuppe

wahlweise mit Riebl-Grießnockerl, Brätspätzle, Frittaten, Kaspressknödel

4,50 Euro

Kürbis-Cremesuppe

mit Vanille, Orangen und karamellisierten Kürbiskernen

5,50 Euro

Vegetarische Gerichte

Kässpätzle

mit würzigem Berg- und Bierkäse, mit knusprigen Zwiebeln, grünem Salat und hausgemachten Apfelmus

12,50 Euro

“TRIS”

hausgemachter Schlutzkrapfen, gebackener Kasknödel und fluffiger Spinatknödel mit nussbrauner Butter, Bergkäse und grünem Salat

13,90 Euro

Hausgemachte Tagliatelle

mit wildem Brokkoli, Kirschtomaten und Büffelmozzarella in feiner Tomatensauce mit jungem Parmesan und Rucola

12,90 Euro

“Junges Gemüse”

Pastinakenpüree, Karotten-Soufflé und hausgemachte Antipasti mit freundlicher Unterstützung vom jungen Gemüse

13,90 Euro

Süße Speisen

Gebackenes Vanilleeis auf hausgemachtem Marillenröstern

6,50 Euro

Bunte Dessertvariation mit Waldbeeren

8,50 Euro

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis

4,50 Euro

“Minidessert” – süße Überraschung und Espresso

4,50 Euro

Eis

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Marille, Himbeere

1,50 Euro