

## Bistrokarte

Gedeckpreis € 3 pro Person

(Tischweise serviert, französische, gesalzene Rollenbutter und Brot der Bäckerei Laquai)

à la carte Preise

### Vorspeisen & Suppen

<b>Knackiger Spargelsalat</b> mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Ebbelwoi-Dressing	€ 23
<b>Spargelcrèmesüppchen</b> mit Bärlauch & Mandeln	€ 18
<b>Steirisches Backhendl</b> dazu Kartoffel-Gurkensalat, Speck & Kürbiskernöl	€ 25
<b>Vitello Tonato vom Kalbstafelspitz</b> mit Limette & Zupfsalat	€ 27

### Hauptgänge

<b>Pasta al Limone</b> mit Spargel, Erbsen & Bärlauch	€ 26
<b>Krosses Lachsfilet</b> auf Dill-Gurken-Ragout & kleinen Kartoffeln	€ 32
<b>Rosa gebratene Maibockkeule</b> mit Rahmpfifferlingen, Wirsing & Zwiebeltaler	€ 34
<b>Portion Spargel vom Hof Merlau</b> mit kleinen Kartoffeln & Sauce Hollandaise	€ 29
mit Kräuterrührei	+ € 5
mit Schinken	+ € 8
mit kleinem gebraten Rinderfilet	+ € 18

### Desserts

<b>Eis &amp; Sorbet Variation</b> mit Crumble & Fruchtsauce	€ 11
<b>Saftiges Erdbeerragout</b> dazu Mascarponeschaum, Zitronensorbet & Crumble	€ 14
<b>Salzburger-Kaiserschmarrn</b> für 2 Personen, Buttermandel, Sauerkirschkompott & Vanille-Eis	€ 26
<b>Käseauswahl von Maitre Affineur Antony</b> Hausgemachtes Chutney, Feigen-Senf & Nuss-Brot	€ 24

## menu surprise

4- oder 5-Gänge Tischweise serviert

### **hors d'œuvre**

2024 Rüdesheim Riesling trocken VDP.ORTSWEIN

Weingut Balthasar Ress | Rheingau

0,1l - 8 €

~ ~ ~

### **potage**

2024 Silvaner trocken

Fürstlich Castell'sches Domänenamt | Franken

0,1l - 7 €

~ ~ ~

### **entre le couloir**

2022 Blanc

Château Cautelys | Pessac-Léognan

0,1l - 12 €

~ ~ ~

### **plat principal**

2023 BRIGANTIUM Zweigelt & Syrah

Weingut Möht | Vorarlberg

0,1l - 14 €

~ ~ ~

### **dessert**

2020 Rüdesheim Berg Rottland Riesling Spätlese VDP.Grosse Lage

Weingut Johannishof | Rheingau

0,1l - 10 €

4-Gang Menü mit potage  
5-Gang Menü

€ 75 pro Person  
€ 89 pro Person

## Kronenschlösschen-Klassiker

**Lachsforelle aus dem Wispertal** mit Bärlauchschmand & Spargel € 27

**Ganze Artischocke zum Zupfen** dazu pikante Gremolatacrème & Röstbrot € 19

**Wiener Schnitzel** mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren € 35

**Ganzer Hummer für 2 Personen in 2 Gängen** € 68 pro Person

- I. Lauwarmer Salat von den Scheren auf Erbsenconfit und Granny Smith
- II. Gegrillter Hummerschwanz „à la Thermidor“

Alle Preise inklusive 7% MwSt.