

Bistrokarte

Gedeckpreis € 3 pro Person

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

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Knackiger Kopfsalat mit Radieschen, gerösteten Kernen & Joghurt-Dressing	€ 21
Gazpacho Andaluz mit Melonen-Fetasalat und marinierten Garnelen	€ 22
Steirisches Backhendl dazu Kartoffel-Gurkensalat, Speck & Kürbiskernöl	€ 25

Hauptgänge

Sautierte Gnocchi mit cremigen Pfifferlingen & Schnittlauch	€ 27
Krosses Rotbarschfilet auf Zitronen-Couscous & glasiertem Fenchel	€ 34
Gebratene Poularden Brust mit Kartoffel Olivenstampf & Zucchini-Gemüse	€ 34
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	€ 35

Desserts

Eis & Sorbet Variation mit Crumble & Fruchtsauce	€ 12
Kokos-Limetten Mousse mit Passionsfrucht-Sorbet & Vanille Crumble	€ 16
Käseauswahl von Maitre Affineur Antony Hausgemachtes Chutney, Feigen-Senf & Nuss-Brot	€ 24

menu surprise

4- oder 5-Gänge Tischweise serviert

hors d'œuvre

2025 Pinot Noir Rosé
Weingut la familia | Rheingau
0,1l - 8 €

~ ~ ~

potage

2024 URSTOFF Rauenthal Wülfen Riesling trocken
Weingut Fauststoff | Rheingau
0,1l - 12 €

~ ~ ~

entre le couloir

2020 Le Grance
Caparzo | Toskana
0,1l - 10 €

~ ~ ~

plat principal

2016 Ihringen Vorderer Winklerberg Spätburgunder VDP.GG
Weingut Dr. Heger | Baden
0,1l - 17 €

~ ~ ~

dessert

2019 Oestrich Lenchen Riesling Spätlese VDP.Grosse Lage
Weingut August Eser | Rheingau
0,1l - 10 €

4-Gang Menü mit potage

€ 75 pro Person

5-Gang Menü

€ 89 pro Person

Kronenschlösschen-Klassiker

Ganze Artischocke zum Zupfen dazu Zitronen Aioli & Röstbrot

€ 19

Geröstetes Foccaia mit marinierten Tomaten, Serrano & Büffelmozzarella

€ 28

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 mit Aubergine und Curry-Zitronengrasschaum