

Herzlich Willkommen im

Gasthaus

Krone
Hörbranz

*Wir hoffen, Sie fühlen sich bei uns wohl
und wünschen*

„An Guata!“

Unsere Öffnungszeiten:

Montag

Dienstag bis Samstag

Sonntag

Ruhetag

11 bis 13:30 und ab 17 Uhr

10 bis 13:30 und ab 17 Uhr

Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeit?
Gerne berät Sie unser diätätisch geschulter Koch.

Suppen

Rindssuppe mit hausgemachten Leberspätzle	3,80
Rindssuppe mit hausgemachten Kräuterflädle	3,80
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	4,80
Karotten- Ingwercremesuppe mit gegrillter Garnele	5,20

Salate

Kl. Portion

Gemischter Salat mit Hausdressing		4,50
Knackiger Blattsalat mit Hausdressing		4,00
Bunter Salatmix an pikant-würziger Sauce mit gebratenen Black Tiger Garnelen und Knoblauchbaguette	9,80	12,80
Salat „Magic Mario“ bunter Salatmix mit gebratenen Putenstreifen in pikant-würziger Sauce und Knoblauchbaguette	7,80	9,80
Mariniertes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebel, Kürbiskernöl, frischem Kren und Gebäck	8,80	10,80
Lumpensalat mit Schübling fein garniert mit Zwiebel, Ei, Pfefferoni und Gebäck	6,80	8,20
Wurstsalat mit Schübling fein garniert mit Zwiebel, Ei, Pfefferoni und Gebäck	5,80	7,20
Salatplatte mit Schinken- und Käsestreifen, gekochtem Ei und Gebäck		9,20
Großer Salatteller mit Gebäck		7,50

Knoblauchbaguette oder Körbchen Brot extra

1,00

Hauptspeisen

(Di-Sa 11:00 bis 13:30 und von 17:30 bis 22:00
So 11:00 bis 13:30 und von 17:30 bis 21:00)

	Kl. Portion	
Schnitzel Wiener Art vom Schwein	9,40	12,40
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat oder gemischtem Salat		
	Portion Preiselbeeren	0,50
„Leiblachtal Pfännile“	14,50	17,50
Schweinefilet an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse		
Grillteller	11,80	14,20
mit Rind, Schwein, Truthahn und Würstel mit Pommes frites, Kräuterbutter und Barbecue Sauce		
Zwiebelrostbraten		16,80
nach „Art des Hauses“ mit Kroketten und buntem Gemüse		
Ochsenfetzen vom Ländle-Rind , deftig gewürzt und mit Zwiebeln und Paprika gebraten, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm	14,50	17,50
„Surf & Turf“ - Rindsfilet und Riesengarnelen mit Pfefferoni Oliven und Chili in Kräuterbutter gebraten, dazu Knoblauchbaguette		24,80
Gebackene Truthahnbrust	9,90	11,90
mit Kartoffel-Blattsalat und steirischem Kürbiskernöl		
Gegrilltes Zanderfilet		17,50
mit Tomaten-Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse		

Vegetarisches

	Kl. Portion	
Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebel und Kartoffelsalat	8,40	10,80
Gebratene Nudeln mit knackigem Gemüse und Pinienkernen in süß-saurer Sauce	7,80	9,80
Gemüsespieß vom Grill mit Ofenkartoffel und Sauerrahm		11,50

Kinderkarte

Für Kinder bis 12 Jahre!

Portion Pommes frites		2,50
Portion Spätzle mit Rahmsauce		3,00
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites		6,00
Gebratene Nudeln mit Gemüse		5,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites		5,00
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln		5,00
Wienerle mit Pommes frites		5,00
Räuberteller, Gedeck – Kinder „räubern“ bei den Eltern		0,00

Für den kleine(re)n Hunger

Gulaschsuppe mit Gebäck		4,50
Portion Pommes frites		4,00
Paar Wienerle mit Senf, Kren und Gebäck		3,50
Paar Wienerle mit Pommes frites		5,20
Spätzle mit Sauce		4,50
Toast Hawaii mit Salatgarnitur		7,80
Schinkenkäsetoast mit Salatgarnitur		7,20

Knoblauchbaguette oder Körbchen Brot extra		1,00
--	--	------

Desserts

Topfenstrudel / mit Sahne / mit Vanillesauce oder Eis	3,00	3,50	3,80
Nougat Topfenknödel mit Vanilleeis			6,60
Mohr im Hemd mit warmer Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne			5,20
Kaiserschmarrn mit Apfelmus			7,20

Kaffee und Tee

Kaffee		2,60	
Koffeinfreier Kaffee		2,60	
Espresso		2,40	
Cappuccino		3,00	
Latte Macchiato		3,40	
Milchkaffee		3,20	
Portion Tee, verschiedene Sorten		3,20	
Heiße Schokolade - mit Sahne		3,00	3,50

Alkoholfreie Getränke

Montes still/prickelnd	0,33 l	2,50	0,75 l	4,80
Säfte (Apfel, Orangen, Mango, Johannisbeer)	0,3 l	2,50	0,5 l	3,50
Säfte gespritzt mit Leitungswasser oder Soda (Apfel, Orangen, Mango, Johannisbeer)	0,3 l	2,30	0,5 l	3,30
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	2,60	0,5 l	3,60
Cola light	0,33 l	2,80		
Almdudler	0,33 l	2,80		
Eistee (Pfirsich, Zitrone)	0,3 l	2,60	0,5 l	3,60
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon)	0,2 l	2,70		
Red Bull	0,25 l	3,50		
Soda Zitrone	0,25 l	1,80	0,5 l	2,80
Glas Leitungswasser	0,3 l	0,50	0,5 l	0,50

Aperitifs

Glas Prosecco	0,1l	3,50
Glas Sekt	0,1l	3,20
Campari Soda	5 cl	4,50
Campari Orange	5 cl	4,50
Martini Bianco	5 cl	4,50

Sekt / Prosecco

Sekt	0,75l	19,00
Prosecco	0,75l	21,00
Prosecco Piccolo	0,2l	7,20
Prosecco Aperol	0,25l	4,50
Hugo	0,25l	4,50

Bier vom Fass

Mohren Spezial Pfiff	0,2l	2,30
Mohren Spezial	0,3l	2,80
Radler süß/sauer	0,3l	2,80
Mohren Spezial	0,5l	3,70
Radler süß/sauer	0,5l	3,70
Weihenstephan Hefeweizen	0,3l	2,90
Weihenstephan Hefeweizen	0,5l	3,90
Cola - Weizen	0,3l	2,90
Cola - Weizen	0,5l	3,90

Edelbrände und Digestifs

Ramazotti	2cl	2,80
Baileys	4cl	3,80
Fernet	2cl	2,80
Obstler	2cl	2,60
Hausschnaps Marille	2cl	2,80
Williams	2cl	2,80
Honigwilliams	2cl	2,80
Alte Williams Birne	2cl	3,60
Alte Marille	2cl	3,60
Alte Kirsche	2cl	3,60
Alte Zwetschge	2cl	3,60
Subira Brand	2cl	3,90

Alkoholfreie Biere

Becks alkoholfrei	0,33l	3,50
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	3,90

Whiskys

Glenmorangie	4cl	5,80
Glenfiddich	4cl	5,80
Lagavulin	4cl	7,80
Jack Daniels	4cl	5,60

Offene Weine

WEISS

Chardonnay classic	1/8l	3,60	1/4l	7,00
Grüner Veltliner Nussdorfer Winzer Krems	1/8l	2,40	1/4l	4,60
Weißwein gespritzt süß/sauer			0,25l	2,90
Weißwein gespritzt, mit Aperol			0,25l	3,80

ROSÉ

Rosé Passione Winzer Krems	1/8l	2,50	1/4l	4,80
----------------------------	------	------	------	------

ROT

Südtiroler Edelvernatsch	1/8l	2,60	1/4l	5,00
Blauer Zweigelt Karl Bregenzer	1/8l	2,50	1/4l	4,80
Zweigelt Heideboden	1/8l	3,60	1/4l	7,00
Rotwein gespritzt süß/sauer			0,25l	2,90

Österreichische Weißweine

Grüner Veltliner Holzgasse 2011	0,75l	19,00
--	-------	-------

Weingut Buchegger, Dross, Kremstal

Frisch, knackige Frucht, angenehm leicht mit leicht würzigem Pfefferl

Chardonnay classic 2012	0,75l	20,00
--------------------------------	-------	-------

Weingut Hindler, Schrattenthal, Weinviertel

Exotischer Fruchtkorb, reife Ananas am Gaumen füllig mit gut balancierter Säure, weich und kraftvoll, mit feinen Extrakten

Gemischter Satz Alter Weingarten 2011	0,75l	20,00
--	-------	-------

Weingut Mehofer, Neudeck, Wagram

Im Duft kühle Würzenoten, dahinter tolle individuelle Aromatik, am Gaumen exotische Anklänge, komplexe Steinobstnoten, feine Kräuterwürze, langer, saftiger Nachhall

Grüner Veltliner Smaragd Zornberg 2011	0,75l	35,00
---	-------	-------

Weingut Donabaum, Spitz, Wachau - Sehr dicht, mineralisch, kraftvoll, dabei elegant, Anklänge von Honig, Walnuss und schwarzem Pfeffer

Weissburgunder 2011	0,75l	21,00
----------------------------	-------	-------

Weingut Dolle, Strass, Kamptal - Einladender Duft, lupenreine Struktur, pikant geschmeidig im Trunk, mit Schmelz und Länge

Riesling Lösterrassen 2011	0,75l	22,00
Weingut Buchegger, Dross, Kremstal Heiterer Pfirsichduft, strahlend mineralische Rasse, von zarter Kräuterwürze unterlegt, wirkt leichtfüßig, trocken		
Sauvignon blanc 2013	0,75l	24,00
Weingut Muster, Leutschach, Südsteiermark Duft nach Stachelbeeren, unterlegt von Brennessel- und Johannisbeeraromen, ausgeprägt und ausgeglichen, trinkanimierend		

Roséwein

Rosito 2012	0,75l	20,00
Weingut Hartl, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland Spriziger Rosé mit enorm viel Fruchtigkeit aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah		

Österreichische Rotweine

Zweigelt Heideboden 2012	0,75l	20,00
Weingut Gsellmann, Gols, Neusiedlersee-Hügelland Dunkle Herzkirschen, zarte Röstaromatik, Orangenzesten, würziges, langes Finish		
Blaufränkisch 2010	0,75l	22,00
Weingut Lang, Neckenmarkt, Mittelburgenland Tief fruchtig nach schwarzen Beeren, Würze von schwarzem Pfeffer und Lakritz. Reife Brombeerfrucht, saftig und extraktreich, mit Tiefgang		
Bienenfresser Zweigelt 2012	0,75l	33,00
Weingut Pitnauer, Göttlesbrunn, Carnuntum Der beste Zweigelt aus der Lage Bärnreiser, überaus kräftig strukturiert mit einem Hauch von Holz, geschmeidig und rund am Gaumen, lang im Abgang		
La Liaison 2011	0,75l	25,00
Weingut Hartl, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland Supercuvee aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet, gut strukturiert, elegante Beerenfrucht mit Anklängen von Cassis, klingt lange nach		
Cuvee Quattro 2009	0,75l	36,00
Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland Cuvee aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Merlot. Tiefdunkles Rubingranat, dunkle Beerenfrucht mit feiner Kräuterwürze, saftige Herzkirschenfrucht, schöne Länge angenehme karamellige Röstaromen im Nachhall		