

*Herzlich Willkommen im*

*Gasthaus*  
  
***Krone***  
*Hörbranz*

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

*„An Guata!“*

**Unsere Öffnungszeiten:**

Montag

Dienstag bis Freitag

Samstag

Sonntag

Ruhetag

11:00 bis 13:30 und 18:00 bis 23:00

18:00 bis 23:00

11 bis 13:30 und 17:00 bis 22:00

## Suppen

Rindssuppe mit hausgemachten Leberspätzle [A C L G]	4,10
Rindssuppe mit hausgemachten Kräuterflädle [A C L G]	4,10
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croutons [A C L G]	5,80
Karotten- Ingwercremesuppe mit gegrillter Garnele [B G]	6,80
ohne Garnele [G]	5,80

## Salate und Vorspeisen

	Kl. Portion	
<b>Gemischter Salat</b> mit Hausdressing [C L M]	5,00	
<b>Knackiger Blattsalat</b> mit Hausdressing [C L M]	4,20	
<b>Salat „Magic Mario“</b> bunter Salatmix mit gebratenen Putenstreifen in pikant-würziger Sauce und Kräuterbaguette [A C G L M O]	9,80	12,40
<b>Marinertes Rindfleisch</b> mit Paprika, Zwiebel, Kürsbiskernöl, frischem Kren und Gebäck [A C G L M]	8,80	10,80
<b>Gebratene Ziegenfrischkäse im Speckmantel</b> an Salatgarnitur mit Balsamico-Dressing, Feigen-Senf-Sauce und Gebäck [A C G L M N]		10,50
<b>Lumpensalat</b> mit Schübling und Käse, fein garniert mit Zwiebel, Ei, Pfefferoni und Gebäck [A C G L M]	7,50	9,50
<b>Wurstsalat</b> mit Schübling fein garniert mit Zwiebel, Ei, Pfefferoni und Gebäck [A C G L M]	6,80	8,80
<b>Salatplatte</b> mit Schinken- und Käse, gekochtem Ei und Gebäck [A C G L M]		10,40
<b>Großer Salatteller</b> mit Gebäck [A C G L M]		8,90
	Stück Brot [A C G]	0,50

## Vegetarisches

	Kl. Portion	
<b>Vorarlberger Kässpätzle</b> mit Röstzwiebel und Kartoffelsalat [A C G L]	9,80	11,80
<b>Pilzragout</b> mit Champignons, Austernpilzen und Semmelknödel [A C G L]	9,20	11,20
<b>Gemüsespieß</b> vom Grill mit Tomatensauce, Petersilienkartoffeln und Sauerrahm [L G]		11,50

# Hauptspeisen

## Traditionelles

	Kl. Portion	
<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein</b> [A C G]	11,40	13,40
<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b>	12,80	14,80
Wahlweise mit: Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat oder gemischtem Salat [A C L M]		
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> [A C G L]		14,80
Wahlweise mit: Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat oder gemischtem Salat [A C L M]		
	Portion Preiselbeeren	0,50
<b>„Leiblachtal Pfännile“</b>	14,90	17,90
Schweinefilet an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse [A C G L O]		
<b>Zwiebelrostbraten</b> (ca. 200g) nach „Art des Hauses“		19,80
mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse [A L O]		
<b>Geschmetzelte Kalbsleber</b> in kräftiger Sauce mit Röstzwiebel, buntem Gemüse und Bratkartoffeln [A L O]	14,80	18,80
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet Müllerin</b>		17,20
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat [A C L H]		

## Vom Grill

<b>Grillteller</b>	14,80	17,80
mit Rind, Schwein, Truthahn und Würstel mit Pommes frites, Kräuterbutter und Barbecue Sauce und kleinem gemischtem Salat [A C L M]		
<b>„Surf and Turf“</b> - Rindsfilet und Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten mit Kräuterbaguette [A C D G L M O]		24,80
<b>Rumpsteak</b> (ca. 250g) vom Ländlerind mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat [C L M]		21,80

# *Kinderkarte*

Für Kinder bis 12 Jahre!

Portion Pommes frites [A]	3,00
Portion Spätzle mit Rahmsauce [A C G L O]	4,00
Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites [A C G]	7,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites [A C G]	6,00
Wienerle mit Pommes frites [A L]	5,00
Räuberteller, Gedeck – Kinder „räubern“ bei den Eltern	0,00

## *Für den kleine(re)en Hunger*

Gulaschsuppe [L] mit Gebäck [A C G]	5,80
Portion Pommes frites [A]	4,00
Paar Wienerle mit Senf, Kren und Gebäck [A C G L M]	4,50
Paar Wienerle mit Pommes frites [A L]	6,50
Spätzle mit Sauce [A C G L]	6,50
Toast Hawaii mit Salatgarnitur [A F G L M]	8,80
Schinkenkäsetoast mit Salatgarnitur [A F G L M]	8,20

## *Desserts*

Apfelstrudel [A G H] mit Sahne [G], mit Vanillesauce [G] oder mit Eis [C G]	3,50	4,00
	4,50	
Hausgemachte Nougat Topfenknödel mit Vanilleeis [A C G H]	7,60	
Mohr im Hemd mit warmer Schokoladensauce, [A C G H] Vanilleeis [C G] und Sahne [G]	6,20	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus [A C G F H]	kleine Port. 7,50	9,50

***Fragen Sie auch nach unserer leckeren Eiskarte!***

„Unsere Mitarbeiter informieren Sie selbstverständlich  
über allergene Zutaten in unseren Gerichten“.

**Allergeninformation:** A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch  
oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

## *Kaffee und Tee*

Kaffee / Koffeinfreier Kaffee	2,90
Espresso	2,70
Espresso doppelt	3,90
Cappuccino [G]	3,40
Cappuccino groß [G]	4,40
Latte Macchiato [G]	4,40
Milchkaffee [G]	4,20
Portion Tee, verschiedene Sorten	3,20
Heiße Schokolade [A C E F G H O]	3,50
Heiße Schokolade - mit Sahne [A C E F G H O]	4,00

## *Alkoholfreie Getränke*

Montes still/prickelnd	0,33 l	2,80	0,75 l	5,10
Säfte (Apfel, Orangen, Mango, Johannisbeer)	0,3 l	3,20	0,5 l	4,20
Säfte gespritzt mit Leitungswasser oder Soda (Apfel, Orangen, Mango, Johannisbeer)	0,3 l	2,90	0,5 l	3,90
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	3,00	0,5 l	4,00
Cola light	0,33 l	3,30		
Almdudler	0,33 l	3,30		
Eistee (Pfirsich, Zitrone)	0,3 l	3,00	0,5 l	4,00
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon)	0,2 l	3,20		
Red Bull	0,25 l	3,90		
Soda Zitrone	0,3 l	1,90	0,5 l	2,90
Soda mit Holundersirup	0,3 l	1,90	0,5 l	2,90
Wasser mit Holundersirup	0,3 l	1,50	0,5 l	2,50
Glas Leitungswasser	0,3 l	0,50	0,5 l	1,00

## *Aperitifs* [o]

Glas Prosecco	0,1l	3,50
Glas Sekt	0,1l	3,50
Campari Soda	5 cl	4,50
Campari Orange	5 cl	5,00
Martini Bianco	5 cl	4,50

## *Sekt / Prosecco* [o]

Sekt	0,75l	19,00
Prosecco	0,75l	21,00
Prosecco Piccolo	0,2l	8,00
Prosecco Aperol	0,25l	5,50
Hugo	0,25l	5,50

## *Bier vom Fass* [A]

Mohren Spezial Pfiff	0,2l	2,50
Mohren Spezial	0,3l	2,90
Radler süß/sauer	0,3l	2,90
Mohren Spezial	0,5l	3,90
Radler süß/sauer	0,5l	3,90
Weihenstephan Hefeweizen	0,3l	3,10
Weihenstephan Hefeweizen	0,5l	4,10
Weihenstephan Hefeweizen dunkel	0,5l	4,10
Cola - Weizen	0,3l	3,10
Cola - Weizen	0,5l	4,10

## *Edelbrände und Digestifs*

Ramazzotti	2cl	2,80
Baileys [G]	4cl	4,20
Obstler	2cl	2,80
Haus Schnaps Marille	2cl	3,20
Williams	2cl	3,20
Honigwilliams	2cl	3,20
Alte Williams Birne [H]	2cl	4,60
Alte Marille [H]	2cl	4,60
Alte Kirsche [H]	2cl	4,60
Alte Zwetschge [H]	2cl	4,60
Subira Brand	2cl	5,50

## *Alkoholfreies Bier* [A]

Becks alkoholfrei	0,33l	3,50
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,20

## *Whiskys*

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

## *Offene Weine* [o]

### **WEISS**

Chardonnay classic	1/8l	3,80	1/4l	7,40
Grüner Veltliner Nussberger Winzer Krems	1/8l	2,60	1/4l	5,00
Weißwein gespritzt süß/sauer			0,25l	3,10
Weißwein gespritzt, mit Aperol			0,25l	5,00

### **ROSÉ**

Frotzler Rosé	1/8l	2,60	1/4l	5,00
---------------	------	------	------	------

### **ROT**

Blauer Zweigelt Karl Bregenzer	1/8l	2,60	1/4l	5,00
Zweigelt Heideboden	1/8l	3,80	1/4l	7,40
Rotwein gespritzt süß/sauer			0,25l	3,10

## *Österreichische Weißweine* [o]

**Grüner Veltliner Holzgasse** 0,75l 21,00  
Weingut Buchegger, Dross, Kremstal  
Frisch, knackige Frucht, angenehm leicht mit leicht würzigem Pfefferl

**Chardonnay classic** 0,75l 22,00  
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** 0,75l 24,00  
Weingut Mehofer, Neudeck, Wagram  
Im Duft kühle Würzenoten, dahinter tolle individuelle Aromatik, am Gaumen exotische Anklänge, komplexe Steinobstnoten, feine Kräuterwürze, langer, saftiger Nachhall

**Donabaum Smaragd Veltliner Kirchweg** 0,75l 44,00  
Weingut Donabaum, Spitz, Wachau - Sehr dicht, mineralisch, kraftvoll, dabei elegant, Anklänge von Honig, Walnuss und schwarzem Pfeffer

**Weissburgunder** 0,75l 23,00  
Weingut Dolle, Strass, Kamptal - Einladender Duft, lupenreine Struktur, pikant geschmeidig im Trunk, mit Schmelz und Länge

**Riesling Lösterrassen** 0,75l 26,00  
Weingut Buchegger, Dross, Kremstal  
Heiterer Pfirsichduft, strahlend mineralische Rasse, von zarter Kräuterwürze unterlegt, wirkt leichtfüßig, trocken

**Sauvignon blanc** 0,75l 26,00  
Weingut Muster, Leutschach, Südsteiermark  
Duft nach Stachelbeeren, unterlegt von Brennessel- und Johannisbeeraromen, ausgeprägt und ausgeglichen, trinkanimierend

## *Roséwein* [o]

**Rosito** 0,75l 22,00  
Weingut Hartl, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland  
Spriziger Rosé mit enorm viel Fruchtigkeit aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah

## *Österreichische Rotweine* [o]

**Zweigelt Heideboden** 0,75l 22,00  
Weingut Gsellmann, Gols, Neusiedlersee-Hügelland  
Dunkle Herzkirschen, zarte Röstaromatik, Orangenzesten, würziges, langes Finish

**Blaufränkisch** 0,75l 24,00  
Weingut Lang, Neckenmarkt, Mittelburgenland  
Tief fruchtig nach schwarzen Beeren, Würze von schwarzem Pfeffer und Lakritz. Reife Brombeerfrucht, saftig und extraktreich, mit Tiefgang

**Bienenfresser Zweigelt** 0,75l 38,00  
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** 0,75l 28,00  
Weingut Hartl, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland  
Supercuvee aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet, gut strukturiert, elegante Beerenfrucht mit Anklängen von Cassis, klingt lange nach

**Cuvee Quattro** 0,75l 40,00  
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