

Herzlich Willkommen im

Gasthaus

Krone
Hörbranz

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

„An Gnata!“

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

10:00 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	
Gemischter Salat mit Hausdressing [C L M]		5,00
Knackiger Blattsalat mit Hausdressing [C L M]		4,20
Salat „Magic Mario“ bunter Salatmix mit gebratenen Putenstreifen <i>oder</i>	10,90	13,20
mit gegrillten Riesengarnelen [B]	13,60	16,80
in pikant-würziger Sauce und Kräuterbaguette [A C G L M O]		
Lumpensalat mit Schübling und Käse, fein garniert mit Zwiebel, Ei, Pfefferoni und Gebäck [A C G L M]	7,50	9,50
Wurstsalat mit Schübling fein garniert mit Zwiebel, Ei, Pfefferoni und Gebäck [A C G L M]	6,80	8,80
Großer Salatteller mit Gebäck [A C G L M]		8,90
	Stück Brot [A C G]	0,50

Vegetarisches

	Kl. Portion	
Vorarlberger Kässpätzle mit Berg-und Räßkäse, Röstzwiebel und Kartoffel- und Blattsalat <i>oder</i> Apfelmus [A C G L]	9,80	12,80
Pilzragout mit Champignons, Austernpilzen und Semmelknödel [A C G L]	9,20	11,20
Spaghetti Aglio-Olio mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie und geriebenem Grana Padano [A C G]		8,50
Gemüseteller mit gedünstetem Gemüse, Salzkartoffeln, überbackener Grilltomate und Sauce Hollandaise [A C G L]		12,20

Hauptspeisen

Traditionelles

	Kl. Portion	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein [A C G]	11,40	13,40
Putenschnitzel „Wiener Art“	12,80	14,80
Wahlweise mit: Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat oder gemischtem Salat [A C L M]		
Cordon Bleu vom Schwein [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
„Leiblachtal Pfännile“	14,90	17,90
Schweinefilet an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse [A C G L O]		
Zwiebelrostbraten (ca. 200g) nach „Art des Hauses“ mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse [A L O]		19,80
Geschnetzelte Kalbsleber in kräftiger Sauce mit Röstzwiebeln, buntem Gemüse und Bratkartoffeln [A L O]	14,80	18,80
Ländle Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel [A C G L M O]	10,50	12,90
Gebackener Truthahn Salat mit Kartoffel-Blattsalat, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl [A C G H L M]	10,50	12,90
Gebratenes Lachsforellenfilet Müllerin mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat [A C L H]		17,20

Vom Grill

Grillteller mit Rind, Schwein, Truthahn und Würstel mit Pommes frites, Kräuterbutter, Barbecue Sauce und kleinem gemischtem Salat [A C L M]	14,80	17,80
„Surf and Turf“ - Rindsfilet und Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten mit Kräuterbaguette [A C D G L M O]		24,80
Rumpsteak (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)n 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] - und Sahne [G]	3,50	4,00
	4,50	5,00
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]	6,50	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus [A C G F H]	kleine Port. 7,50	9,50
Gebackene Apfelkühle mit Zimtzucker - und Sahne [G]	5,50	6,00
mit Vanillesauce [G] oder mit Vanilleeis [C G] - und Sahne [G]	6,50	7,00

„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 Ovomaltine - mit Sahne [A G]	3,50	4,00
Affogato [G C]	3,70	

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 (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 oder Zitrone)	0,3 l	3,00	0,5 l	4,00
Schweppes 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
Hausschnaps 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

Alkoholfrei [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

Hindler Chardonnay classic	1/8l	3,90	1/4l	7,60
Grüner Veltliner Lösterrassen	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
Rose gespritzt süß/sauer			0,25l	3,10

ROT

Blauer Zweigelt Karl Bregenzer	1/8l	2,60	1/4l	5,00
Gsellmann Zweigelt Heideboden	1/8l	3,90	1/4l	7,60
Rotwein gespritzt süß/sauer			0,25l	3,10

Österreichische Weißweine [o]

Grüner Veltliner Holzgasse	0,75l	22,00
Weingut Buchegger, Dross, Kremstal		
Frisch, knackige Frucht, angenehm leicht mit leicht würzigem Pfefferl		
Chardonnay classic	0,75l	23,00
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	25,00
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	25,00
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 21,00
Weingut Hartl, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland
Spriziger Rosé mit enorm viel Fruchtigkeit aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah

Österreichische Rotweine [o]

Zweigelt Heideboden 0,75l 23,00
Weingut Gsellmann, Gols, Neusiedlersee-Hügelland
Dunkle Herzkirschen, zarte Röstaromatik, Orangenzesten, würziges, langes Finish

Blaufränkisch 0,75l 26,00
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 36,00
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 29,00
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 39,00
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