



VORSPEISEN

Fenchel-Rhabarber Suppe

Roggenbrot, Räucherforelle

13

(auf Nachfrage auch vegetarisch möglich) 

Gebeiztes Bürgermeister Stück vom Rind

Gurke, Radieschen, Kohlrabi

Hausgemachter Frischkäse und Tannen Öl

16

Veganes Ceviche

Erbse, Löwenzahn, Kefen

Lauch und Gartenkresse-Mayonnaise

14

Weinempfehlung

Fumé Blanc, Johannes Zillinger, Weinviertel AT

Sauvignon Blanc aus Bio dynamischen Anbau

Blattsalat

Eingelegtes Gemüse, Trauben

Hausdressing, Kürbis- und Sonnenblumenkernen

12

Hausgemachte Raviolini

Ricotta, Taleggio, Riesling-Nussbutter Schaum

23/33



HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu vom Schwein 	
Sternenberger-Käse, Pommes pont-neuf Marktgemüse und hausgemachtes Ketchup	32
Gebratene Brust vom Bio-Kalb 	
Buttermilch-Rapsschaum, Sellerie, Cider Haselnuss und Kumquats	40
Zander Roulade (EST)	
Aubergine, Miso, Ingwer, Peperoni-Espuma und Dinkel-Granola	42
Süskartoffel-Tarte 	
Karotte, Bohnen, Fenchel, Kartoffel-Croissants Fermentierter schwarzer Knoblauch	34
Rotaugenknusperli aus der Zürisee Fischerei Gerny	
Bierteig, Risina Bohnen, Senfsaat Frühlingsspinat und Tartar-Sauce	32



KRONE SPEZIALITÄTEN

Vogel im Topf

Rindsfleischvogel im Gusseisentopf
Fondant Kartoffeln und Marktgemüse

34



Zürcher Kalbsrahmgescnetzeltes

im Kupfer Pfännli
Butterrösti und Marktgemüse

46

auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

3





DESSERT

Rhabarber Mousse

Bisquit, Limettenganache, Sauerrahm und Gin 14

Zimt Rolle

Safran, Walnuss und Hefe 14

Mini Dessert

Tagesangebot 6

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

Kaffee Eis

Erbsen-Apfel Sorbet

Rhabarber-Sorbet

Pro Kugel 5

SÜSSE WEINBEGLEITUNG

Muskat Ottonell Auslese

Tschida Angerhof, Österreich 1dl 10