

Herzlich Willkommen im
Parkrestaurant Kurhaus Krün

Wir laden Sie zum kulinarischen Verweilen ein.
Auf Ihre persönlichen Wünsche gehen wir so weit wie möglich gerne
ein.

Für Ihre Festlichkeiten im familiären und geschäftlichen Rahmen stehen
wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden und einen guten
Appetit.

Florian und Tini Schmid mit ihrem Team

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei
unseren Servicemitarbeiter/innen.



Alle Speisen auch zum Mitnehmen



Durchgehend warme Küche ab 11:30 Uhr

Da aktuell nur die Außengastronomie bewirtet werden darf, kann es
wetterbedingt zu Anpassungen der Öffnungszeiten kommen.

Aperitifempfehlung

„Die Wilde Ingrid“	0,25 l €	5,90
(hausgemachter Ingwersirup mit Prosecco, Limette und Minze)		
„Hugo“	0,25 l €	5,90
(Holundersirup mit Prosecco, Limette und Minze)		
„Aperol Spritz“	0,25 l €	5,90
(Aperol mit Prosecco und Orange)		
Sherry medium	4 cl €	4,40
Martini bianco	4 cl €	4,60
Campari Orange	0,30 l €	5,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€	4,80
Brezensuppe mit Speck, gratiniert mit Käse	€	5,90

Salate

Großer gemischter Salat	€	11,40
wahlweise mit:		
Rinderlendenstreifen und Peperoni	€	16,90
Schnitzelstreifen	€	14,90
Thunfisch , Zwiebelringen und Oliven	€	13,90

Alle Salate werden mit unseren 2 Hausdressings
(Joghurt und Balsamico) serviert.

Zu allen großen Salaten reichen wir Ihnen Baguette.

gemischter Salat	€	5,20
Speckkrautsalat	€	4,40

Beilagenänderungen: 1,50 €

Vegetarisches

„Südtiroler Knödeltris“	€	13,90
Kaaspressknödel, Rote-Beetknödel und Spinatknödel serviert mit brauner Butter, Schnittlauch und Parmesan		
als Vorspeisenportion (2 Knödel Ihrer Wahl)	€	10,40
Schlutzkrapfen	€	13,90
gefüllt mit Spinat, dazu braune Butter, Schnittlauch und Parmesan		
als Vorspeisenportion	€	10,40
Käsespätzle	€	12,90
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat		
karamellisierte Kaiserschmarrn	€	12,90
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster (Zubereitungszeit ca.20 min.)		

Fischspezialitäten

Kartoffellauchrösti	€	16,90
mit geräuchertem Lachs, Knoblauchcrème und kleinem Salat		
Kabeljaufilet	€	18,90
mit Weißburgundersoße, Karottenpüree und Spinatravioli		

Jeden Freitag frisch vom Platzfisch in Mittenwald

Fangfrische Forelle „Müllerin Art“	€	19,90
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Beilagensalat		



Beilagenänderungen: 1,50 €

Hauptgerichte

Krustenbraten		€ 13,90
mit Knödelduett und Speckkrautsalat	kl. Port.	€ 11,90
Jungbullen Tafelspitz		€ 16,90
an Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	kl. Port.	€ 15,40
Schweineschnitzel „Wiener Art“		€ 14,90
mit Pommes Frites und Preiselbeeren	kl. Port.	€ 12,40
Kalbsleber „Berliner Art“		€ 18,90
auf Kartoffelpüree mit gebratenen Apfel- scheiben und Röstzwiebeln	kl. Port.	€ 16,90
Braumeisterschnitzel		€ 18,90
gefüllt mit Blauschimmelkäse und Schinken, dazu Pommes		
Ratsherrenpfanne		€ 18,90
Schweinefilet mit Käsespätzle und Champignonrahmsoße	kl.Port.	€ 16,90
Zwiebelrostbraten vom irischen Ox´n		€ 22,90
mit Röstzwiebeln und Dauphinkartoffeln		
geschmorte Ochsenbackerl		€ 18,90
mit Kartoffelpüree und Speckbohnen	kl.Port.	€ 16,90
Pfeffersteak (300g)		€ 28,90
von der irischen Rinderlende an Cognac – Pfefferrahmsoße mit gebackenen Kartoffel-Mandelbällchen und Gemüse		

Soße extra:

kleine Sauciere: 1,50 €

große Sauciere: 2,50 €

gemischter Salat € 5,20

Beilagenänderungen: 1,50 €

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat vom Leberkäse mit Zwiebelringen, Gewürzgurken und Brot	€	8,40
Schweizer Wurstsalat vom Leberkäse mit Emmentaler, Zwiebelringen, Gewürzgurken und Brot	€	9,40
Speck und Bergkasbrettl mit Meerrettich, Butter und Brot	€	12,90
Obatzda mit Zwiebelringen und ofenfrischer Breze	€	8,90
ofenfrische Breze	€	1,50
Portion Brot / Baguette	€	1,50

Flammkuchen

(nur bis 17 Uhr erhältlich)

„Elsässer Art“ mit Speck, roten Zwiebeln und Lauch	€	9,90
mit Räucherlachs , roten Zwiebeln und Lauch	€	10,50

Beilagenänderungen: 1,50 €

Dessert

karamellierter Kaiserschmarrn	€	12,90
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster (Zubereitungszeit ca.20 min.)		
kleine Portion	€	9,40
„Affogato“	€	3,90
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		
Apfel,- oder Topfenstrudel	€	4,40
mit Sahne	€	4,90
mit Eis + Sahne	€	6,20
1 Kugel Eis	€	1,80
1 Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen	€	3,40
Gemischtes Eis	€	4,90
mit Sahne	€	5,40
„Heiße Liebe“	€	6,40
Vanilleeis mit Sahne und warmen Himbeeren		
„Eis Eierlikör“	€	6,40
Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör		
„Cup Dänemark“	€	6,40
Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße		
Eiskaffee	€	5,90
Eisschokolade	€	5,90



Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€	3,30
Haferl Kaffee	€	3,70
Latte Macchiato	€	3,80
kleiner Cappuccino	€	3,30
großer Cappuccino	€	3,80
Espresso	€	2,40
Doppelter Espresso	€	3,60
Espresso Macchiato	€	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€	3,90
Haferl Jägertee	€	4,80

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Bad Reichenhaller	€	2,90
0,25 l Sprudel, still		
Bad Reichenhaller	€	4,90
0,75l Sprudel, still		

SPEZIALITÄTEN

“Die Gesunde Ingrid”	€ 3,90
(hausgemachter Ingwersirup mit Wasser, Limette und Minze)	
“Die Gemütliche Ingrid”	€ 3,60
(hausgemachter Ingwersirup mit heißem Wasser, Limette, und Minze)	
“Die Wilde Ingrid”	€ 5,90
hausgemachter Ingwersirup mit Prosecco, Limette und Minze)	

Getränke 0,25 l

Cola, Fanta, Spezi	€	2,90
Zitronenlimo	€	2,90
Apfelschorle	€	2,90
Johannis.-Schorle	€	2,90
Orangenschorle	€	2,90
Rhabarberschorle	€	2,90
Apfelsaft	€	3,00
Orangensaft	€	3,00
Johannisb.Saft	€	3,00
Holunderschorle	€	2,90

Getränke 0,5 l

Cola , Fanta, Spezi	€	3,80
Zitronenlimo	€	3,80
Apfelschorle	€	3,80
Johannis.-Schorle	€	3,80
Orangenschorle	€	3,80
Rhabarbarschorle	€	3,80
Tafelwasser	€	3,20
Holunderschorle	€	3,80

Flaschen

Almdudler 0,33 l	€	3,50
Bitter Lemon 0,2 l	€	3,30
Tonic Water 0,2 l	€	3,30



Kurhaus KRÜN
PARKRESTAURANT-CAFE

Bier vom Fass 0,25 l

Paulaner Hell	€	2,90
Radler	€	2,90
Baby Weizen 0,3l	€	3,00
Russ 0,3 l	€	3,00

Bier vom Fass 0,5 l

Paulaner Hell	€	3,80
Paulaner Weizen	€	3,90
Radler	€	3,80
Russ	€	3,90
Cola – Weizen	€	3,90

Flaschenbiere 0,5 l

Pils 0,33 l	€	3,30
Weizen alk.frei	€	3,90
Weizen dunkel	€	3,90
Weizen leicht	€	3,90
Dunkles Bier	€	3,80
Bier alkoholfrei	€	3,80
Russ alkoholfrei	€	3,90
Zwickl 0,4 l	€	3,60

(naturtrübes Kellerbier)



Spirituosen 0,2 cl

Klar

Obstler	€	3,10
Marille	€	3,40
Williams mit Birne	€	3,60
Enzian	€	3,40
Pfirsichschnaps	€	3,40
Himbeerschnaps	€	3,40
Haselnussschnaps	€	3,40
Vodka	€	3,40

Kräuter

Ramazotti	€	3,40
Averna	€	3,40
Fernet Branca	€	3,40
Zirbenschsnaps	€	3,40
Hirschkuss	€	3,40
Jägermeister	€	3,40
"Odl"	€	3,60

Likör

Haselnuss	€	3,80
Isabella (Traube)	€	3,60
Holunder	€	3,80
Baileys	€	3,60

Sonstige

Grappa	€	4,80
Jub. Aquavit	€	3,40

Teekarte

English Breakfast Tee

kräftiger, schwarzer Tee aus Ceylon, - und Assamblüten

Darjeeling Tee

schwarzer gehaltvoller Tee mit blumig – feinem Geschmack

Früchte Tee

fruchtig intensiver Tee aus getrockneten Früchten

Bergkräuter Tee

wohltuende Kräutermischung aus den Südtiroler Bergen

Grüner Tee

chinesischer Tee aus gerollten Blättern mit angenehm würzigen Geschmack

Pfefferminze Tee

intensive Pfefferminzeblüten aus Südtirol

großes Haferl Tee: 3,50 €

Alle unsere Teesorten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und werden loose im Sieb serviert



Ausschank- und Flaschenweine

Bayern und Pfalz - Gott erhalt's!
- wo das ¼ Wein noch ¼ Liter ist -



Ausgetrunkene Jahrgänge werden durch nachfolgende Jahrgänge ersetzt

Weißweine

		0,25 l	Fl 0,75 l	Fl 1 l
2019er	Pfalz Weißburgunder , trocken dezente Säure, feine Aromen	6,20 €	---	23,90 €
2019er	Kallstadter Kobnert Kerner , halbtrocken Betonte Säure, sehr fruchtig	5,90 €	---	22,90 €
2019er	Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett, trocken Elegante Frucht, angenehme Säure	7,20 €	20,90€	---
2019er	Pfalz Rivaner „Classic“, trocken Mild, sehr fruchtig	5,60 €	15,90 €	---
2019er	Kallstadter Steinacker Riesling Kabinett, halbtrocken Fruchtig, mineralisch	5,90 €	---	22,90 €
2019er	Pfalz Morio- Muskat , lieblich Weiche Säure, mild	5,90 €	---	22,90 €

Roséwein

2019er	Erpolzheimer Portugieser Weißherbst , halbtrocken Sehr fruchtig, frisch	6,20 €	---	23,90 €
--------	--	--------	-----	---------

Weinschorle rot oder weiß 0,25 l 3,90 €

Weinschorle rot oder weiß 0,50 l 6,90 €

Prosecco		0,10 l		3,80 €
<u>Rotweine</u>				
		<u>0,25 l</u>	<u>F1 0,75 l</u>	<u>F1 1 l</u>
2018er	Kallstadter Kobnert	6,20 €	---	23,90 €
	Portugieser Rotwein , halbtrocken Milde Säure, leichter Rotwein			
2018er	Kallstadter Kobnert	5,80 €	16,90 €	---
	Dornfelder , feinherb Kräftig, tiefdunkel, harmonisch			
2017er	Kallstadter Kobnert	6,70 €	19,40 €	---
	Spätburgunder , trocken -im Holzfass gereift- Vollmundig, nachhaltig			
2017er	Kallstadter Kobnert	6,70 €	19,40 €	---
	St. Laurent , trocken Fruchtig, kräftig			

Unsere Weine aus biologischem Anbau

Zweigelt trocken

Weinviertel, Niederösterreich

Am Gaumen wiederkehrende Aromen. Extraktreich, süffig, mit feiner Tanninstruktur. Fruchtbetonter Abgang

Zweigelt halbtrocken

Weinviertel, Niederösterreich

Rubingranat, süße Kirschfrucht in der Nase, weich und fruchtig am Gaumen mit Sortencharme im Abgang.

Grüner Veltliner

Weinviertel, Niederösterreich

Hellgelb, mit grünen Reflexen. In der Nase nach gelben Äpfeln, würzig. Im Geschmack leichte Stachelbeere und feine Kräuter. Angenehme Säure. Pfeffriger Abgang, fruchtig, schöne Frische.

Schoppen 0,25 l € 6,90