

Herzlich Willkommen im

## **Parkrestaurant Kurhaus Krün**

Wir laden Sie ein zum Genießen unserer Köstlichkeiten und  
verweilen in unserer schönen Stube.

Für Festlichkeiten im familiären oder geschäftlichen  
Rahmen stehen wir Ihnen zur Verfügung.



Soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
geben Sie bitte Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
und gemütliche Stunden bei uns.

**Michael und Elaine Wendtlandt mit ihrem Team**

Montag und Dienstag Ruhetag  
Warme Küche von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr  
und von 17:30 Uhr bis 20:00 Uhr

Von 14:00 Uhr bis 17:00  
Nachmittagskarte und Kuchen und Eis

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen**

## Suppen und Vorspeisen

|   |   |      |
|---|---|------|
| <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kaspressknödel        | € | 5,50 |
| <b>Pfannkuchen Suppe</b>                          | € | 5,50 |
| <b>Marktfrischer Salatteller</b> mit Hausdressing | € | 5,60 |

## Salate

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>Großer gemischter Salat</b> mit Hausdressing | € | 10,50 |
| <b>mit Tomate &amp; Mozzarella</b>              | € | 11,90 |
| <b>mit Schnitzelstreifen</b>                    | € | 13,50 |
| <b>mit Rindfleischstreifen &amp; Peperoni</b>   | € | 16,90 |
| <b>mit Thunfisch &amp; Oliven, Zwiebeln</b>     | € | 13,90 |

## Vegetarische Gerichte & Fisch

|   |   |       |
|---|---|-------|
| <b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Beilagensalat                               | € | 11,90 |
| kl. Port.   | € | 9,90  |
| <b>Rigatoni „Tricolore“</b> mit Tomate, Rucola<br>und Mozzarella ( Ww. Vegan)       | € | 11,60 |
| kl. Port.   | € | 9,90  |
| <b>Zander</b> gebraten auf Blattspinat mit Mandelbutter<br>an Petersilienkartoffeln | € | 20,90 |

Beilagenänderungen: € 1,50

## Hauptgerichte

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Rindertafelspitz</b>  | € 18,50             |
| in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse<br>und Petersiliekartoffeln | kl. Portion € 16,50 |
| <b>Geschmorte Ochensbacken</b>                                   | € 19,50             |
| mit Speckbohnen und Kartoffelpüree                               | kl. Portion € 17,60 |
| <b>Schweinekrustenbraten</b> in Dunkelbiersauce                  | € 15,50             |
| mit Knödel und Krautsalat  | kl. Portion € 13,50 |
| <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>                            | € 15,50             |
| mit Pommes frites u. Beilagensalat                               | kl. Portion € 13,50 |
| <b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>                                 | € 19,40             |
| mit Röstzwiebeln u. gebratener Apfelscheibe<br>an Kartoffelpüree | kl. Portion € 17,40 |
| <b>Schweinefiletmedaillons</b>                                   | € 18,70             |
| in Zwetschgen-Portweinsauce<br>mit Speckbohnen und Kroketten     | kl. Portion € 16,70 |
| <b>Kurhauspfanderl</b> Schweinefilet mit Käsespätzle             | € 19,50             |
| und Champignonrahmsauce  | kl. Portion € 17,50 |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> von der Rinderlende                     | € 23,40             |
| mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln                              |                     |
| <b>Pfefferlende nach Art des Hauses</b>                          | € 24,90             |
| mit Kroketten  |                     |
| <b>Beilagensalat</b>   | € 3,60              |

Beilagenänderungen: € 1,50

### Nachmittagskarte 14:00-17:00 Uhr

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pfannkuchen Suppe</b>                              | € 5,60  |
| <b>Currywurst</b> mit Pommes frites                   | € 7,50  |
| <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites       | € 13,50 |
| <b>Schweinekrustenbraten</b> mit Knödel u. Krautsalat | € 15,50 |
| <b>Großer gemischter Salat</b> mit Schnitzelstreifen  | € 13,50 |

### Brotzeiten

|   |        |
|---|--------|
| <b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Hausdressing<br>mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und Brot | € 8,50 |
| <b>Schweizer Wurstsalat</b><br>mit Emmentaler, Zwiebelringen, Gewürzgurke und Brot        | € 9,50 |

### Strudel

|   |        |
|---|--------|
| <b>Zwetschgenstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne | € 5,90 |
| <b>Topfenstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne     | € 5,90 |
| <b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne      | € 5,90 |

Beilagenänderungen: € 1,50

## Dessert

|  |         |
|--|---------|
| <b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b>   | € 12,50 |
| mit Apfelmus oder Zwetschgensauce  |         |
| (Zubereitung ca. 20 min.)  |         |
| kleine Portion   | € 9,40  |
| <b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne  | € 6,40  |
| <b>Heiße Liebe</b>   | € 7,70  |
| Vanilleeis mit Sahne und warmen Himbeeren  |         |
| <b>Eiskaffee</b>   | € 5,50  |
| <b>Eisschokolade</b>   | € 5,50  |
| <b>1 Kugel Eis</b>   | € 1,80  |
| <b>2 Kugeln Eis</b>  | € 3,60  |
| (Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss,<br>Joghurt, Waldbeere, Smartie) |         |
| <b>mit Sahne</b>   | € 1,00  |
| <b>Zwetschgenstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne                                  | € 5,90  |
| <b>Topfenstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne                                      | € 5,90  |
| <b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne                                       | € 5,90  |
| <b>Affogato</b> Espresso mit Vanilleeis  | € 4,50  |

### Bier 0,25 l

|                   |   |      |
|-------------------|---|------|
| Mittenwalder Hell | € | 3,10 |
| Radler            | € | 3,10 |

### Bier 0,5 l

|                           |   |      |
|---------------------------|---|------|
| Mittenwalder Hell         | € | 4,10 |
| Radler                    | € | 4,10 |
| Weißbier                  | € | 4,40 |
| Russ                      | € | 4,40 |
| Cola-Weizen               | € | 4,10 |
| Weizen alkoholfrei        | € | 4,40 |
| Weizen dunkel             | € | 4,40 |
| Weizen leicht             | € | 4,40 |
| RUSS alkoholfrei (Saison) | € | 4,40 |
| Pils 0,33 l               | € | 3,50 |
| Gösser                    | € | 4,10 |
| Dunkles Bier              | € | 4,10 |

### Spirituosen 0,2 cl

|                                    |   |      |
|------------------------------------|---|------|
| Schnäpse von Exquisit Wein Witting |   |      |
| Haselnusschnaps                    | € | 2,50 |
| Obstler                            | € | 2,50 |
| Marille                            | € | 2,50 |
| Williams Birne                     | € | 2,50 |
| Enzian                             | € | 2,50 |
| Himbeerschnaps                     | € | 2,50 |
| Zirbenschsnaps                     | € | 2,50 |
| Vodka                              | € | 2,50 |
| Gin                                | € | 3,50 |
| Bacardi                            | € | 3,50 |

### Kräuter/Weinbrand 0,2 cl

|               |   |      |
|---------------|---|------|
| Jägermeister  | € | 2,50 |
| Fernet Branca | € | 2,50 |
| Ramazotti     | € | 2,50 |
| Asbach        | € | 2,50 |

### Likör 0,2 cl

|           |   |      |
|-----------|---|------|
| Baileys   | € | 2,50 |
| Amarula   | € | 2,50 |
| Eierlikör | € | 2,50 |

### Whisky 0,2 cl

|                   |   |      |
|-------------------|---|------|
| Jack Daniel's     | € | 4,00 |
| Johnny Walker red | € | 4,00 |
| Jim Beam Bourbon  | € | 4,00 |



## Aperitif

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| <b>„Aperol Spritz“</b><br>(Aperol mit Prosecco und Orange) | 0,20 l | € | 6,40 |
| <b>„Hugo“</b><br>(Holunderblütensirup mit Prosecco)        | 0,20 l | € | 6,40 |
| <b>„Wildberry Lillet“</b>                                  | 0,20 l | € | 6,70 |
| <b>Martini</b>   | 4 cl   | € | 4,50 |
| <b>Campari Orange</b>                                      | 0,20 l | € | 4,60 |
| <b>Prosecco</b>  | 0,10 l | € | 3,20 |
| <b>Sekt</b> trocken oder halbtrocken                       | 0,10 l | € | 2,90 |

## Weine von Wein Witting

|  |        |   |      |
|--|--------|---|------|
| <b>Grüner Veltliner „Weinzierl“</b><br>Qualitätswein - Winzer Kreams<br>Trocken, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Blütenhonig und Melone, Nuancen von frischem Apfel, ein Hauch von Mandarinenzesten. Mittlerer Körper, feines Kernobst.    | 0,21 l | € | 4,80 |
| <b>Blauer Zweigelt „Lössterassen“</b><br>Qualitätswein - Winzer Kreams<br>Trocken, kräftiger, voller, körperreicher Rotwein; samtig zartherb, besonders mild, trocken ausgebaut  | 0,21 l | € | 4,80 |
| <b>Tropic Rosé</b><br>Qualitätswein - Weingut Wolf - Ungsteiner Osterberg<br>Lieblich, fruchtig und süffig wie ein tropischer Sommercocktail.<br>Ein feiner Roséwein für viele Gelegenheiten. Zarte Aromatik von Himbeere, Wildkirsich und Erdbeere. | 0,21 l | € | 4,80 |
| <b>Weinschorle</b> rot, weiß oder rosé   | 0,50 l | € | 5,50 |

## Weine von Wein Witting

### **Grüner Veltliner Kabinett „Kremser Sandgrube“**

0,21 l € 4,80

Qualitätswein mit Prädikat - Winzer Kreams

Trocken, ein typischer Lössboden-Veltliner aus der traditionsreichen Kremser Sandgrube; feinwürzig Bouquet mit einnehmender Frische und dem charakterlichen „Pfefferl“

### **Grauer Burgunder**

0,21 l € 4,80

Kabinett - Qualitätswein mit Prädikat

Weingut Brecher, Burkheim; Trocken, elegant weich und rund

### **Müller-Thurgau „Mönchswappen“**

0,21 l € 4,80

Qualitätswein; Weingut Julius Zotz, Heiterheim

Halbtrocken feinfruchtiges Aroma mit dezenter Muskatnote, am Gaumen sanft, spritzig, frisch mit milder Säure und feiner Fruchtsüße

### **Edition O (Blauer Portugieser)**

0,21 l € 4,80

Untersteiner Ostberg - Qualitätswein; Weingut Wolf, Ungstein

Weicher, zarter und fruchtiger Rotwein mit lieblichen Beerenaromen und aromatischer Rotweinart

### **Blauer Zweigelt „St. Severin“**

0,21 l € 4,80

Qualitätswein; Winzer Kreams

Trocken, Rubingranat, typischer Fruchtentfaltung nach Weichsel, Zimt und Erdbeeren, fein differenzierter, kräftiger körperreicher Rotwein von geradezu einschmeichelnder milder Art

### **Blauer Zweigelt „Rosé“**

0,21 l € 4,80

Qualitätswein; Winzer Kreams

Trocken, schönes, klares Lachsrosa; duftet nach frischen Erdbeeren und roten Ribiseln, etwas kräuterwürzig unterlegt; spritziger, fruchtbetonter Sommerwein von fein gesponnener; jugendlich- unbeschwerter Art