

Herzlich Willkommen im

Parkrestaurant Kurhaus Krün

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

Gerne können Sie auch eine Runde Kegeln
oder bei gutem Wetter Minigolfen.



Soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten
betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid.

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

**Isabell Wendtlandt mit ihrem Team
mit Chefkoch Andreas Froschmayer
und Koch Daniel Wendtlandt.**

Montag und Dienstag Ruhetag

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

(Juni bis September 17:30-19:30 Sperre)

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel	€	5,90
Pfannkuchen Suppe	€	5,90
Marktfrischer Salatteller mit Hausdressing	€	6,80

Salate

Großer gemischter Salat mit Hausdressing (Joghurt- und Balsamicobasis) serviert mit Brot	€	11,50
mit Tomate & Mozzarella	€	13,60
mit Schnitzelstreifen	€	15,40
mit Rindfleischstreifen & Peperoni	€	18,90
mit Thunfisch & Oliven, Zwiebeln	€	14,90

Vegetarische Gerichte & Fisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	€	13,90
	kl. Port.	€ 11,90
Rigatoni „Tricolore“ mit Tomate, Spinat und Mozzarella (Ww. Vegan)	€	12,60
	kl. Port.	€ 10,60
Zanderfilet gebraten auf Blattspinat mit Mandelbutter an Petersilienkartoffeln	€	23,60

Beilagenänderungen: € 1,50

Hauptgerichte

Rindertafelspitz	€ 19,90
in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Petersiliekartoffeln	kl. Portion € 17,90
Geschmorte Ochsenbacken	€ 21,30
mit Speckbohnen und Kartoffelpüree	kl. Portion € 19,30
Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce	€ 16,90
mit Knödel und Krautsalat	kl. Portion € 14,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“	€ 16,90
mit Pommes frites u. Beilagensalat	kl. Portion € 14,90
Kalbsleber „Berliner Art“	€ 20,90
mit Röstzwiebeln u. gebratener Apfelscheibe an Kartoffelpüree	kl. Portion € 18,90
Schweinefiletmedaillons	€ 20,10
in Zwetschgen-Portweinsauce mit Speckbohnen und Kroketten	kl. Portion € 19,10
Kurhauspfanderl Schweinefilet mit Käsespätzle und Champignonrahmsauce	€ 21,10 kl. Portion € 19,10
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	€ 25,90
Pfefferlende nach Art des Hauses (von der Rinderlende) mit Kroketten	€ 26,90
Beilagensalat	€ 4,70

Beilagenänderungen: € 1,50
Ketchup oder Mayonnaise: € 0,50
Verpackung: € 0,50

Für die Süßen

Karamellisierter Kaiserschmarrn € 13,90

mit Apfelmus oder Zwetschgenkompott

(Zubereitung ca. 20 min.) kleine Portion € 11,40

extra Mandeln oder Rosinen € +1,00

auch als Hauptgang geeignet

Gemischtes Eis mit Sahne € 6,70

Heiße Liebe € 8,10

Vanilleeis mit Sahne und warmen Himbeeren

Eiskaffee € 6,10

Eisschokolade € 6,10

1 Kugel Eis € 1,90

(Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Nuss,
Pistazie und Zitrone)

mit Sahne € 1,00

Beschwipste Vanille € 6,80

(2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Baileys o. Eierlikör)

Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

Affogato Espresso mit Vanilleeis € 4,60

mit Sahne und Eierlikör € + 1,50

Für den kleinen Hunger

Teller Pfannkuchen Suppe	€ 8,90
Currywurst mit Pommes frites	€ 8,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	€ 14,50
Schweinekrustenbraten mit Knödel u. Krautsalat	€ 16,90
Großer gemischter Salat mit Schnitzelstreifen	€ 15,40

Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat mit Hausdressing mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und Brot	€ 9,10
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Zwiebelringen, Gewürzgurke und Brot	€ 9,90

Strudel

Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90
Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90

Beilagenänderungen: € 1,50

Bier vom Fass 0,25 l

Tegernseer Hell € 3,20

Radler € 3,20

Bier vom Fass 0,5 l

Tegernseer Hell € 4,20

Radler € 4,20

Bier aus der Flasche 0,5 l

Hopf-Weißbier € 4,50

Hopf-Russ € 4,50

Cola-Weizen € 4,50

Hopf-Weizen alkoholfrei € 4,50

Hopf-Weizen dunkel € 4,50

Hopf-Weizen leicht € 4,50

Russ alkoholfrei (Saison) € 4,50

Tegernseer Pils 0,33 l € 3,50

Tegernseer Dunkles € 4,20

Alkoholfreis Bier € 4,20

Spirituosen 0,2 cl

Schnäpse von Exquisit Wein Wittig

Haselnussschnaps 38% € 2,50

Obstler 38% € 2,50

Marille 35% € 2,50

Williams Birne 40% € 2,50

Enzian 38% € 2,50

Himbeerschnaps 40% € 2,50

Zirbenschsnaps 35% € 2,50

Vodka 37,5% € 2,50

Gin 37,5% € 3,50

Bacardi 37,5% € 3,50

Kräuter/Weinbrand 0,2 cl

Jägermeister 35% € 3,00

Fernet Branca 39% € 3,00

Ramazotti 37,5% € 3,00

Asbach 36% € 3,00

Likör 0,2 cl

Baileys 17% € 3,00

Amarula 17% € 3,00

Eierlikör 17% € 3,00

Whisky 0,2 cl

Jack Daniel's € 4,00

Johnny Walker red € 4,00

Jim Beam Bourbon € 4,00



Getränke

Getränke 0,25 l

Wasser sprudel o. still	€	1,80
Coca-Cola	€	3,00
Zitronlimo	€	2,80
Orangenlimo	€	2,80
Cola-Mix	€	2,80

Getränke 0,5 l

Tafelwasser (sprudel)	€	2,80
Cola-Cola	€	4,00
Cola-Mix	€	3,90
Zitronenlimo	€	3,90
Apfelschorle	€	4,20
Traubenschorle	€	4,20
Johannisbeerschorle	€	4,20
Mineralwasser (still oder sprudel) (Flasche 0,7 l)	€	6,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€	2,90
Haferl Kaffee	€	4,40
Cappuccino	€	4,20
Espresso	€	2,50
Latte Macchiato	€	4,10
Heiße Schokolade mit Sahne	€	4,20

Tee

Dallmayr

Alpenkräuter	€	3,10
Pfefferminze	€	3,10
Darjeeling First Flush	€	3,10
Kamille	€	3,10
Früchte der Saison	€	3,10
Maracuja-Orange	€	3,10



Dallmayr

Aperitif

„Aperol Spritz“ (Aperol mit Prosecco und Orange)	0,20 l	€	6,60
„Hugo“ (Holunderblütensirup mit Prosecco)	0,20 l	€	6,60
„Wildberry Lillet“	0,20 l	€	6,90
Martini	4 cl	€	4,50
Campari Orange	0,20 l	€	4,60
Prosecco	0,10 l	€	3,20

Weine von Wein Wittig

Weinschorle rot, weiß oder rosé	0,50 l	€	5,90
Grüner Veltliner „Weinzierl“ Qualitätswein - Winzer Kreams Trocken, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Blütenhonig und Melone, Nuancen von frischem Apfel, ein Hauch von Mandarinenzesten. Mittlerer Körper, feines Kernobst.	0,20 l	€	4,80
Grüner Veltliner Kabinett „Kremser Sandgrube“ Qualitätswein mit Prädikat - Winzer Kreams Trocken, ein typischer Lössboden-Veltliner aus der traditionsreichen Kremser Sandgrube; feiwürzig Bouquet mit einnehmender Frische und dem charakterlichen „Pfefferl“	0,20 l	€	4,80
Grauer Burgunder Kabinett - Qualitätswein mit Prädikat Weingut Brecher, Burkheim; Trocken, elegant weich und rund	0,20 l	€	4,80

Weine von Wein Wittig

Müller-Thurgau „Mönchswappen“ 0,20 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

Blauer Zweigelt „Lössterassen“ 0,20 l € 4,80

Qualitätswein - Winzer Kreams

Trocken, kräftiger, voller, körperreicher Rotwein; samtig zartherb,
besonders mild, trocken ausgebaut

Edition O (Blauer Portugieser) 0,20 l € 4,80

Untersteiner Ostberg - Qualitätswein; Weingut Wolf, Ungstein

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

Blauer Zweigelt „St. Severin“ 0,20 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“ 0,20 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

Tropic Rosé 0,20 l € 4,80

Qualitätswein - Weingut Wolf - Ungsteiner Osterberg

Lieblich, fruchtig und süffig wie ein tropischer Sommercocktail.
Ein feiner Roséwein für viele Gelegenheiten. Zarte Aromatik von
Himbeere, Wildkirsch und Erdbeere.