
EDELBRÄNDE

EXKLUSIVE BRÄNDE

VON DER FEINDESTILLERIE HOCHSTRASSER IN DER STEIERMARK

Marillenbrand Classic

Der feine Brand aus der klassischen österreichischen Marille.

Geschmack: Marmeladig, sauber, harmonisch, Marzipan Noten, lang anhaltend.

Alter Zwetschkenbrand – Holzfass

Der feine Brand aus der steirischen Hauszwetschke. Geschmack: Typische Haus-

zwetschkenaromatik, fein würzig, dezenter Mandelsteinton, Schokolade, breit anhaltend.

Himbeergeist

Himbeergeist 40 vol. %. Das Himbeerfruchtdestillat wird zusätzlich mit frischen

Himbeeren angereichert und für 3 Wochen als Ansatzgeist gelagert. Im Anschluß wird der

Ansatz nochmal abdestilliert und zur Vollendung gebracht. Geschmack: Fruchtig-intensiv.

Schwarzbeerbrand

Bekannt als Heidelbeere oder Blaubeere. Geschmack: Dezente Beerenaromatik,

Heu & Wald, Heidelbeerblätter, dunkle Beeren, würzig, im Abgang sehr nussig.

Vogelbeerbrand

Feiner Brand aus der mährischen Vogelbeere (Eberesche). Die Beeren werden entebelt,

zu Maische verarbeitet, gebrannt und zur Vollendung gebracht. 100 % Fruchtdestillat

Holunderbrand

Die reifen dunkelblauen Beeren des Holunderstrauches werden nach

höchsten Qualitätskriterien entebelt, zu Maische verarbeitet und gebrannt.

Maulbeerbrand

Feiner Brand aus der Maulbeere (Laubbaumart).

Geschmack: Nussiger Anklang, fruchtig-beerig, Grappanote, grasig.

Haselnussgeist

Geröstete Haselnüsse werden in Kornbrand angesetzt und anschließend destilliert.

Geschmack: Sehr intensive Nusswürze, Nougat, Karamell, Schokolade, Mannerschnitte.

Traubenkirschenbrand

Die Trauben werden nach der Ernte gerebelt, zerkleinert und anschließend gebrannt.

Geschmack: Voluminös, intensiv, feinherb. Im Abgang intensiver Mandelgeschmack.

Alle Brände

2 cl

5,50



GASTHAUS 
KRONPRINZ

IHRE VERANSTALTUNG IM KRONPRINZEN

Erleben und genießen Sie die Vielfalt der exzellenten Küche unseres Gasthauses und entdecken Sie unsere Räumlichkeiten. Wir bieten Ihnen eine optimale Lokalität für jeden Anlass. Gerne richten wir Ihnen Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren individuellen Wünschen aus. Ob Geburtstage, Familienfeiern, Hochzeiten oder Trauerfeiern - Ihre Veranstaltung mit bis zu 70 Personen ist bei uns herzlich willkommen.

FLAMMKUCHEN

Original mit Speck, Zwiebeln und Käse	9,90
Porree mit Lauchstreifen, Speck und Käse	9,90
Kronprinz Spezial mit Rucola, Tomaten, Serranoschinken und Käse	10,90
Thunfisch mit roten Zwiebeln und Käse (scharf)	10,90
Caprese mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Käse	10,90
Napoli mit Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven, Tomaten und Käse	10,90
Mediterran mit Feta, Oliven, Tomaten, milden Peperoni und Käse	10,90
Oriental mit Hirtenkäse, Knoblauchwurst, Tomaten und Käse	10,90
Extra Spicy mit Putenstreifen, rotem Thaicurry, frischem Ingwer und Käse	10,90
Florentine mit Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten und geröstetem Knoblauch	10,90



SPIRITUOSEN

Fürst Bismarck	2 cl	2,30
Nordhäuser Korn	2 cl	2,30
Malterer Aquavit	2 cl	2,30
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80
Linie Aquavit	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,30
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,70
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,90
Genever rot	2 cl	2,10
Geist	2 cl	3,10
Himbeere, Kirsche, Birne, Marille		
Obstler	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	3,40
Papidoux Calvados	2 cl	3,20
Osborne Veterano	2 cl	2,90
Sauza Tequilla	2 cl	2,40
Vecchia Romagna	2 cl	3,00
Remy Martin VSOP	2 cl	3,90
Myers's Rum	2 cl	3,00
Martini weiß & rot	5 cl	2,80
Bacardi Rum	2 cl	2,50
Johnnie Walker	2 cl	2,90
Ballantines	2 cl	3,20
Jim Beam	2 cl	3,00
Jack Daniel's	2 cl	3,50
Ramazotti	4 cl	4,60
Averna	4 cl	4,60
Cynar	4 cl	4,60
Gordon Dry Gin	2 cl	2,70
Fernet Branca	2 cl	2,50
Branca Menta	2 cl	2,50
Amaretto Disaronno	2 cl	2,30
Sambuca Molinari	2 cl	2,40
Grand Marnier	2 cl	2,80
Baileys Irish Cream	2 cl	3,20



GETRÄNKE

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene	0,1 l 0,75 l Flasche	4,20 24,00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda & Zitrone	0,2 l	6,50
Charles Prosecco, Campari, Holunderblütensirup, Soda, Minze & Zitrone	0,2 l	6,50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda & Minze	0,2 l	6,50
Moët & Chandon Flasche	0,75 l	75,00

LONGDRINKS (4 CL)

Campari Orange ₁	0,2 l	5,80
Bacardi Cola _{1,3,4}	0,2 l	5,80
Jim Beam Cola _{1,3,4}	0,2 l	5,80
Wodka Lemon ₂	0,2 l	5,80
Gin Tonic ₂	0,2 l	5,80

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

₁ Farbstoff, ₂ chininhaltig, ₃ koffeinhaltig, ₄ Konservierungsstoff Benzoesäure,
₅ Antioxidationsmittel, ₆ geschwärzt, ₇ geschwefelt, ₈ Phenylalaninquelle



HERZHAFT LEICHT

SUPPEN

Rindsuppe vom Tafelspitz mit Fritatten	4,50
Rindsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel	5,20

KLEINIGKEITEN

Berliner Boulette mit Senf und Brot	3,20
Tatar mit Sardellen, Kapern, Gewürzgurke, Zwiebeln, Butter und Bauernbrot	13,50
Ofenfrischer Leberkas aus dem Berchtesgadener Land mit Bauernbrot und süßem Senf	5,50
mit lauwarmem Erdäpfelsalat und süßem Senf	8,50
mit Bratkartoffeln und Spiegelei	9,50

SALATE

Beilagensalat	4,50
Fitness-Teller knackige Blattsalate mit frischem Obst, gebratenen Putenbruststreifen und Joghurtdressing	11,20
Salat „Kaiser Wilhelm“ mit marinierten Putenbruststreifen und lauwarmem Ziegenkäse	11,80
Ochsenfetzen in Knoblauch gebratene Rumpsteakstreifen auf bunten Blattsalaten	12,80



HERZHAFT LEICHT

Tessiner Rösti mit Tomate und Bergkäse überbacken, Rahmchampignons	9,50
Sylter Rösti mit Räucherlachs und marinierten Shrimps, Creme fraîche	10,80
Käsespätzle mit Allgäuer Käse und goldbrauner Zwiebelschmelze	8,20
Eisbeinsülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	8,60
Sylter Kuttermatjes nach Hausfrauenart, mit knusprigen Bratkartoffeln	9,20
Knuspriges Backhendl (nach original Wiener Rezeptur)	8,90
Portion Bratkartoffeln	3,50
Portion Krautsalat	3,50
Portion Erdäpfelsalat	3,50

BERLINER ORIGINALE (IN DER PEANNE SERVIERT)

Hoppel Poppel Bratkartoffeln mit Kassler, Speck, Zwiebeln und Majoran, mit Ei und Käse überbacken	11,90
Berliner Blutwurst mit Zwiebeln und Apfelspalten gebraten an Sauerkraut und Kartoffelpüree	11,50



OFFENE WEINE

WEISSWEIN - OFFEN

Chardonnay Italien, trocken	0,21	4,20
Pinot Grigio La Marca, Italien	0,21	4,20
Bianco Salento IGT, Italien, trocken	0,21	4,20
Grauer Burgunder 2012, trocken	0,21	5,50
Riesling Spätlese 2012, trocken	0,21	5,50
Gran Cardiel 2011, D.O. Rueda, Spanien	0,11	3,40
Trauben: Verdejo, Sauvignon blanc.	0,21	6,80
Frischer, spritziger & leichter Weißwein	0,71 Flasche	20,50

ROSÉWEIN- OFFEN

Vino Bercial Rosado 2011, D.O. Utiel-Requena, Spanien	0,11	3,00
Traube: Cabernet Sauvignon	0,21	5,90
Trockener, fruchtiger Rosé mit frischer Säure	0,71 Flasche	19,00

ROTWEIN - OFFEN

Französischer Landwein Bordeaux, trocken	0,21	4,20
Chianti Gentilesco DOCG, Italien, trocken	0,21	4,20
	0,71 Flasche	18,50
Vietor y Lyon Reserva 2007, D.O. Valdepenas, Spanien	0,11	3,40
Trauben: Tempranillo, Airen	0,21	6,80
Leichter, unkomplizierter Rotwein, dezente Holztöne, wenig Säure	0,71 Flasche	21,80
Dominio Lasierpe Crianza 2009, D.O Navarra, Spanien	0,11	3,70
Trauben: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot und Garnacha	0,21	7,40
Kraftvoller Wein mit deutlicher Frucht	0,71 Flasche	23,90

Weinschorle	0,21	2,90
mit Weißwein oder Rotwein	0,31	4,20



BIERE VOM FASS

Berliner Kindl	0,3l	2,40	0,4l	3,10
Bitburger Pils	0,3l	2,50	0,4l	3,30
Flensburger Pilsener	0,3l	2,50	0,4l	3,30
König-Pilsener	0,3l	2,50	0,4l	3,30
Früh-Kölsch	0,2l	2,00	0,3l	2,70
1 Meter Früh-Kölsch: 10 bezahlen - 11 trinken				
Augustiner Edelstoff	0,3l	3,00	0,5l	4,20
1543 Flötzingen Hefeweißbier	0,3l	2,80	0,5l	4,20
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	2,70	0,5l	3,80
Alsterwasser mit Sprite	0,3l	2,40		
Radler mit Fanta	0,4l	3,10		
Diesel mit Cola				

FLASCHENBIERE

Kristallweizen	0,5l	3,70	Hefeweizen	0,5l	3,70
Berliner Weiße	0,33l	3,00	alkoholfrei		
rot oder grün			Jever Fun	0,33l	2,70
Malztrunk	0,33l	2,50	alkoholfrei		



SCHLEMMEREIEN

Der Klassiker	13,80
großes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln & gemischter Salat	
Das Originale	18,50
großes Wiener Kalbschnitzel aus der Pfanne mit lauwarmem Erdäpfelsalat & Gurkensalat	
Züricher Geschnetzeltes	15,90
zarte Kalbfleischstreifen mit gebratenen Champignons in Weißwein- Sahnesauce, mit Butterspätzle	
Schweinemedallions	15,90
im Speckmantel unter der Kräuterkruste mit Rahmchampignons & Butterspätzle	
Zwiebelrostbraten	18,50
zartes Stück Black Angus Beef, rosa gebraten in kräftiger Jus, mit Röstzwiebeln & Bratkartoffeln	
Tafelspitz	15,50
vom Jungbullen, in kräftiger Brühe gekocht, serviert mit Kartoffeln, Gemüse & Sahnemeerrettich	
Kalbsleber	15,50
gebraten mit Apfelscheiben & Röstzwiebeln, an Kartoffelpüree mit Rotweinsauce	
Steak & Pommes	18,50
Steak vom Black Angus rosa vom Grill, auf einer Kräuter-Butter-Schaumsauce mit Pommes	



DESSERT

Apfelstrudel hausgemacht nach original Wiener Art, mit Vanillesauce	5,20
Kaiserschmarrn in der Pfanne karamellisiert, mit Zwetschkenröster	7,20
1 Kugel Vanilleeis	1,20
Marillenknoedel lockere Topfenknoedel mit Marillenfülle im Bröselmantel auf Waldbeersauce	5,80
1 Kugel Walnusseis	1,20

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,10
Espresso	2,00
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	3,10
Latte Macchiato	3,10

HEISSE GETRÄNKE

Glas Tee Schwarzer-, Grüner-, Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten- und Früchtetee	2,10
Heiße Schokolade mit Sahne	3,40
Grog mit Rum	4 cl 4,80
Glühwein	0,2l 2,80

DER KRONPRINZ-SCHLEMMER-GUTSCHEIN

Jetzt können Sie uns auch verschenken! Machen Sie doch Ihren Lieben und Freunden eine Freude und schenken Sie Ihnen doch einen Schlemmer- Gutschein für einen schönen Abend bei uns. Sprechen Sie doch einfach Ihre Bedienung an, man wird Ihnen gerne helfen.



KALTE GETRÄNKE

S. Pellegrino	0,25 l	2,40
Mineralwasser	0,75 l	5,70
Acqua Panna	0,25 l	2,40
still	0,75 l	5,70
Coca Cola ^{1,3,4}	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,50
Fanta ^{1,4,5}	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,50
Sprite ^{1,4,5}	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,50
Fassbrause ¹	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,50
Apfelschorle	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,40
Bitter Lemon ²	0,2 l	2,50
Tonic Water ²	0,2 l	2,50
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,50

GRANINI SÄFTE/NEKTAR

Apfel, Orange, Traube, Kirsche, Banane, Tomate	0,2 l	2,50
Apfelschorle, Rhabarberschorle, Grapefruitschorle	0,5 l	3,50

