



Deutsch
English version below

Speisen

Vorspeisen

Rindsuppe € 5,00
mit Fritatten, Leberknödel
oder Kaspressknödel

Knoblauchsuppe € 5,50

Beef Tartare € 12,50
große Portion 160g € 18

Carpaccio € 13,00
Rucola, Grana Padano,
Nussöl

Garnelen € 14,00
Black Tiger Garnelen, Chili,
Paprika, Zwiebel, Olivenöl

Weinbergsschnecken € 12,50
1/2 Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter
überbacken

Salate

Kaspressknödel € 12,00
zwei Stück auf gemischtem Blattsalat

Backhendl Salat € 13,00
Steirisches Backhendl mit hausgemachten
Erdäpfel- Vogerl Salat und Kernöl

Erdäpfel- Vogerlsalat € 5,50
hausgemacht mit Kernöl oder Mayonnaise

Gemischter Salat € 6,50
Blattsalate, Karotten, Paradeiser,
Kohlrabi, Paprika

Blattsalat € 5,50
Blattsalate mit Balsamico, Knoblauchdressing
oder American Dressing



Wir servieren vorweg - Anna Mühle Brot & Aufstrich € 3 p.P.

Speisen



Nachspeisen

- Apfelstrudel € 4,90
nach Omas Geheimrezept
- Palatschinken € 8,00
mit Marmelade oder Schokolade
kleine Portion
- Schokoladentarte € 7,00
mit flüssigen Kern und Früchten
- Creme Brulee € 6,50
- Tiramisu € 6,00
- Käseteller € 13,00

Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel Kalb € 21,00
Butterschmalz, Petersilerdäpfel, Preiselbeeren,
vom Schwein oder Huhn
- Naturschnitzel € 14,90
Reis, Erbsen, Natursaft
vom Schwein oder Huhn
- Zwiebelrostbraten € 21,50
Beiried, Braterdäpfel, Salzgurke, Röstzwiebel
kleine Portion € 15
- Kalbsrahmgulasch € 18,50
hausgemachte Schnittlauchnockerl
kleine Portion € 14
- Schweinefilet gefüllt € 21,00
mit Blattspinat und Gemüsenudeln, Steinpilzsauce
- Rinderfilet 200g € 32,00
Pommes, Gemüse
Peffersauce
+ Black Tiger Garnelen € 7
- Rosa Lammfilet € 29,50
Erdäpfel- Gemüse Grössl, Rosmarinjus
- Zanderfilet € 19,50
gebacken, Kartoffel-Vogerl-Salat
oder Natur vom Grill
- Saibling vom Grill € 23,00
vom Gut Dornau
Grillgemüse, Blattsalat

vegan

- Veganes Pfeffersteak € 18,00
Erdäpfel- Gemüse Grössl,
vegane Peffersauce
- Gemüselaiabchen € 14,50
mit gemischten Blattsalat & Balsamicodressing



Getränke

Alkoholfrei

Vöslauer 0,33 l	€ 3,00
Soda 1/4	€ 1,20
Soda Zitrone 0,5 l	€ 3,60
Soda Himbeere 0,5 l	€ 3,00
Soda Holunder 0,5 l	€ 3,20
Apfelsaft 0,25 l	€ 3,50
Apfelsaft gespritzt 0,5 l	€ 4,50
Marille 0,2 l	€ 3,90
Johannisbeere 0,2 l	€ 3,90
Birne 0,2 l	€ 3,90
M B J gespritzt 0,5 l	€ 4,80
T. Henry Tonic 0,2 l	€ 3,90
Bitterlemon 0,2 l	€ 3,90
Coca Cola Light 0,33 l	€ 3,70
Frucade 0,33 l	€ 3,70
Almdudler 0,33 l	€ 3,70
Red Bull 0,33 l	€ 4,50

Bier

Murauer 0,2 l	€ 2,80
Murauer 0,3 l	€ 3,80
Murauer 0,5 l	€ 4,70
Budweiser 0,3 l	€ 4,00
Budweiser 0,5 l	€ 4,80
Murauer Zwickl 0,2 l	€ 4,00
Murauer Zwickl 0,5 l	€ 4,80
Ottakringer AF	€ 4,50

Kaffee

Espresso	€ 3,10
Kleiner Brauner	€ 3,20
Melange	€ 3,90
Cappuccino	€ 4,10
Café Latte	€ 4,40
Tee diverse Sorten	€ 3,50
Tee mit Rum	€ 5,20
Heiße Schokolade	€ 4,80

Schnaps



Offene Weine

Weißwein 1/8

Grüner Veltliner Weingut Daschütz Kirchberg am Wagram	€ 3,90
Grüner Veltliner Lössmann Weingut Kolkmann Fels am Wagram	€ 4,20
Gemischter Satz Weingut Mayer am Pfarrplatz Wien	€ 4,80
Steirischer Spiegel Weingut Polz Südsteiermark	€ 4,50
Chardonnay Weingut Frohner Loidesthal	€ 4,00
Chardonnay Ried Rufenbrunn Weingut Lorenz Alphart Triaskirchen	€ 4,50

Rotwein 1/8

Zweigelt 2019 – Ried Kernstock Weingut Schlager Sooß	€ 4,00
Cuvee Classic 2019 – Weingut Aumann Thermenregion	€ 4,50
Cuvee Carnuntum 2019 – Weingut Netzl Göttlesbrunn	€ 4,80
Caberne Merlot 2018 – Schlumberger	€ 5,90
Merlot Reserve 2019 – Weingut Aumann Thermenregion	€ 4,50
Rose 2019 – Weingut Kolkmann Fels am Wagram	€ 4,20

Whiskey, Rum & Co

Oban 14 J. 2cl	€ 6,50	Glenfiddich 2 cl	€ 5,50
Monkey Shoulder 2 cl	€ 5,50	Diplomatico Res. 2 cl	€ 5,50
Tomatin 12 J. 2 cl	€ 6,00	Grappa Reserva 2 cl	€ 5,50

Aperitiv



ohne Alkohol

Beeren Limo	€ 3,80
hausgemacht mit Beerenmix 0,4 l	
Apfelsaft gespritzt	€ 4,50
naturtrüb mit Soda 0,5 l	
Marille gespritzt	€ 4,80
Marillensaft, Soda 0,5 l	
Birnensaft gespritzt	€ 4,80
Birnensaft, Soda 0,5 l	

mit Alkohol

Limoncello	€ 6,50
mit Prosecco	
Prosecco 0,1 l	€ 4,00
Bellini 0,1 l	€ 5,90
Prosecco und weißem Pfirsichmark	
Campari Soda	€ 7,00
Campari mit Soda Eis und Zitrone	
Venedig Sprizz	€ 6,50
Prosecco, Aperol, Orange, Minze	
Hugo Spritz	€ 6,50
Prosecco, Soda, Limette, Minze, Hollunder	
Schilerol	€ 6,50
Rose Wein, Prosecco, Kräuter	
Himbeer Royal	€ 6,50
Prosecco, Himbeeren, Minze	
Gin & Tonic	€ 8,00
Hendricks Gin, Thomas Henry Tonic	
Schlumberger	€ 7,80
Reserve Pinot Blanc, Pinot Noir	



Unsere Lieferanten



Reservierung

Telefon
02252 253 263

E-Mail
office@krennmayers.at

Auf Ihr Kommen freuen sich

*Familie Krennmayer
& Team*



English

Dishes

Starters

Clear beef broth € 5,00
with sliced pancakes, liver dumplings
or cheese dumplings

Garlic soup € 5,50

Beef tartare € 12,50
large portion 160g € 18

Carpaccio € 13,00
arugula, grana padano,
nut oil

Prawns € 14,00
black tiger prawns, chili,
peppers, onions, olive oil

Vineyard snails € 12,50
1/2 dozen snails gratinated with herb butter

Salads

Cheese dumplings € 12,00
two pieces on mixed green salad

Chicken salad € 13,00
Styrian chicken on a homemade
potatoes & field salad with kernel oil

Potatoes | Field salad € 5,50
homemade with kernel oil or mayonnaise

Mixed salad € 6,50
green salad, carrots, tomatoes,
cabbage turnip, peppers

Green salad € 5,50
green salad with balsamic, garlic dressing
or american dressing



We serve beforehand - Anna Mühle bread & spread € 3 p.p.

Dishes



Desserts

Apple strudel according to grandma's secret recipe	€ 4,90
Pancakes with jam or chocolate small portion	€ 8,00
Chocolate tarte with liquid core and fruits	€ 7,00
Creme brulee	€ 6,50
Tiramisu	€ 6,00
Cheese plate	€ 13,00

Main dishes

Wiener Schnitzel of veal clarified butter, parsley potatoes, cranberries from pork or chicken	€ 21,00
Natural cutlet rice, peas, natural juice from pork or chicken	€ 14,90
Sirloin steak roastbeef, roasted potatoes, pickles, roasted onions small portion € 15	€ 21,50
Creamy veal goulash homemade chive dumplings small portion € 14	€ 18,50
Stuffed pork tenderloin with leaf spinach, vegetable noodles and porcini mushroom sauce	€ 21,00
Beef tenderloin 200g French fries, vegetables peppercorn sauce + Black tiger prawns € 7	€ 32,00
Lamb fillet potato and vegetable Gröstl, rosemary jus	€ 29,50
Pike-perch fillet baked or naturally grilled, potatoes & field salad	€ 19,50
Char from grill from the Dornau estate, grilled vegetables, green salad	€ 23,00

vegan

Vegan peppercorn steak potato and vegetable Gröstl, vegane peppercorn sauce	€ 18,00
Vegetable balls with mixed green salad & balsamic dressing	€ 14,50



Drinks

Non-alcoholic

Vöslauer 0,33 l	€ 3,00
Soda 1/4	€ 1,20
Soda lemon 0,5 l	€ 3,60
Soda raspberry 0,5 l	€ 3,00
Soda elderberry 0,5 l	€ 3,20
Apple juice 0,25 l	€ 3,50
Sparkling apple juice 0,5 l	€ 4,50
Apricot juice 0,2 l	€ 3,90
Currant juice 0,2 l	€ 3,90
Pear juice 0,2 l	€ 3,90
Sparkling A. C. P. juice 0,5 l	€ 4,80
T. Henry Tonic 0,2 l	€ 3,90
Bitterlemon 0,2 l	€ 3,90
Coca Cola Light 0,33 l	€ 3,70
Frucade 0,33 l	€ 3,70
Almdudler 0,33 l	€ 3,70
Red Bull 0,33 l	€ 4,50

Beer

Murauer 0,2 l	€ 2,80
Murauer 0,3 l	€ 3,80
Murauer 0,5 l	€ 4,70
Budweiser 0,3 l	€ 4,00
Budweiser 0,5 l	€ 4,80
Murauer Zwickl 0,2 l	€ 4,00
Murauer Zwickl 0,5 l	€ 4,80
Ottakringer non-alcoholic	€ 4,50

Coffee

Espresso	€ 3,10
Espresso with milk	€ 3,20
Melange	€ 3,90
Cappuccino	€ 4,10
Café Latte	€ 4,40
Varities of Tea	€ 3,50
Tea with rum	€ 5,20
Hot chocolate	€ 4,80

Schnapps



Open wines

White wine 1/8

Grüner Veltliner Winery Daschütz Kirchberg am Wagram	€ 3,90
Grüner Veltliner Lössmann Winery Kolkmann Fels am Wagram	€ 4,20
Mixed set Weingut Mayer am Pfarrplatz Wien	€ 4,80
Steirischer Spiegel Winery Polz Südsteiermark	€ 4,50
Chardonnay Winery Frohner Loidesthäl	€ 4,00
Chardonnay Ried Rufenbrunn Weingut Lorenz Alphart Triaskirchen	€ 4,50

Red wine 1/8

Zweigelt 2019 – Ried Kernstock Weingut Schlager in Sooß	€ 4,00
Cuvee Classic 2019 – Weingut Aumann Thermenregion	€ 4,50
Cuvee Carnuntum 2019 – Weingut Netzl Göttlesbrunn	€ 4,80
Caberne Merlot 2018 – Schlumberger	€ 5,90
Merlot Reserve 2019 – Weingut Aumann Thermenregion	€ 4,50
Rose 2019 – Weingut Kolkmann Fels am Wagram	€ 4,20

Whiskey, Rum & Co

Oban 14 J. 2cl	€ 6,50	Glenfiddich 2 cl	€ 5,50
Monkey Shoulder 2 cl	€ 5,50	Diplomatico Res. 2 cl	€ 5,50
Tomatin 12 J. 2 cl	€ 6,00	Grappa Reserva 2 cl	€ 5,50

Aperitif



Non-alcoholic

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| Berries Limo | € 3,80 |
| homemade with a mix of berries 0,4 l | |
| Sparkling apple juice | € 4,50 |
| naturtrüb mit Soda 0,5 l | |
| Sparkling apricot juice | € 4,80 |
| apricot juice, Soda 0,5 l | |
| Sparkling pear juice | € 4,80 |
| pear juice, Soda 0,5 l | |

Alcoholic

- | | |
|--|--------|
| Limoncello | € 6,50 |
| with prosecco | |
| Prosecco 0,1 l | € 4,00 |
| Bellini 0,1 l | € 5,90 |
| prosecco and white peach puree | |
| Campari Soda | € 7,00 |
| campari with soda ice and lemon | |
| Venedig Spritz | € 6,50 |
| prosecco, aperol, orange, mint | |
| Hugo Spritz | € 6,50 |
| prosecco, soda, lime, mint, elderberry | |
| Schilerol | € 6,50 |
| rose wine, prosecco, herbs | |
| Raspberry Royal | € 6,50 |
| prosecco, raspberries, mint | |
| Gin & Tonic | € 8,00 |
| Hendricks Gin, Thomas Henry Tonic | |
| Schlumberger | € 7,80 |
| Reserve Pinot Blanc, Pinot Noir | |



Our suppliers



Reservation

Telefon

02252 253 263

E-Mail

office@krennmayers.at

*The Krennmayer family & team
are looking forward to see you.*