

## Wie wäre es mit einem Aperero

---

Glas **Winzersekt Pinot Brût** aus der Magnumflasche, „ Cuvée Anna-Larissa “, Schlossgut Istein 7,-

Glas **Rosé Winzersekt Pinot Brût**, „ für Hildegard “, Schlossgut Istein 7,-

Glas **Clevner Traminer Spätlese**, Weingut Männle Durbach 4,80

Glas **Kir Royal** oder **Sekt mit Pfirsichlikör** oder **erfrischendem Limoncello** 7,80

**Aperol Spritz/Aperol/Sekt/Soda/Eiswürfel** 7,80

**Himbeer Spritz/Himbeer Püree/Himbeer Sirup/Sekt/Himbeeren/Eiswürfel** 8,50

**Ein Glas Orangensaft frisch gepresst** 4,-

**Sanbitter Pellegrino** 3,50

**Der gesunde Alkoholfreie-Apfel, Birne, Ingwer, Minze** 4,50

### Gin

**Iris Dry Gin** 4cl 8,80

**Brockmans intensely smooth premium Gin** 4cl 7,80

**Windspiel Dry Gin** 4cl 12,50

**Gin Sul** 4cl 13,80

**Gin Mare** 4cl 7,80

**Thomas Henry Tonic Water** 0,2l 2,80

**Fever-Tree Indian Premium Tonic Water** 0,2l 4,-

**Gin Fizz-Blue Sapphire Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser** 7,50

## Leckeres zu Beginn

---

Gemischter Salat/Hausdressing 6,50

Rucolasalat/Pecorino/Pinienkerne 9,50

Ochsenherztomaten/Büffelmozzarella/Basilikum Pesto 14,80

### Italienischer Vorspeiseteller

mit Büffelmozzarella/Tomaten/Parmaschinken/Melone/Vitello tonnato/Rucola 19,-

Carpaccio vom Rinderfilet/Pfifferlinge/Rucola/Sommer-Trüffel 22,-

Jakobsmuscheln vom Grill/Zitrusfrüchte Marmelade/Pompelmo 19,80

**INZLINGEN**

## Unsere Suppen

---

Süppchen vom Tage 6,-

Gazpacho „Andaluz “ 9,- mit Gamba 11,50

Pfifferlingcremesuppe 8,50

RESTAURANT · HOTEL



## Für die Fischliebhaber

---

Wolfsbarsch/Rucola Pesto/Grillgemüse/Ofenkartoffeln 35,-

Atlantik Steinbutt/Radieschen/Kartoffel-Sesam Stampf/Kopfsalat Pesto 37,50

Schottischer Lachs/Pfifferling Tagliolini 33,-

Gegrillte Gambas/Zitronen Spaghetti 27,50

### Vegetarisch / Pasta

„Nudeln Alfredo “/Sommertrüffel aus der Toscana 26,50

Pfifferlinge a la creme/Rösti 21,50

**KRONE**  
**INZLINGEN**

### Unsere Sommer-Wein Empfehlung

2017 Roero Arneis DOCG

Weingut Matteo Correggia, Piemont

0,25l 12,-

0,75l Flasche 35,-

## Saison-Menü

Büffelmozzarella  
Ochsenherztomaten



Gazpacho Andaluz



Irishes Entrecôte

Pfifferlinge/Grillgemüse/  
Ofenkartoffeln



Joghurt-Café Törtchen

Menü 59,-

3-Gänge zur Wahl 53,-

## Das „Gönn ich mir Menü “

Vitello tonnato



Jakobsmuscheln

Zitrusfrüchte Marmelade



Irishes Rinderfilet

dreierlei Pfeffer  
Marktgemüse/Gratin



Pfirsich Panna Cotta  
oder

Trüffel Pecorino

Menü 72,-

## Das Weinset

Weißer Burgunder&Chardonnay

Barrique

Weingut Johner

0,1l 9,-



Roero Arneis

Weingut Matteo Correggia

0,1l 6,-



Cannonau „Colle Nivera “

Weingut Alta Baronia

0,1l 9,-



„Der Markgräfler “ Rosé

BKM Efringen-Kirchen

0,1l 5,-

Komplettes Weinset 28,-



## Für die Fleischliebhaber

---

**Irisches Kildare Rinderfilet**/Sauce von dreierlei Pfeffer/Gemüse der Saison/Kartoffelgratin 36,-

**Kalbskotelette**/sautierte Pfifferlinge/Marktgemüse/Pommes Dauphine 35,-

**Rücken vom regionalen Weidelamm**/Erbsen-Minze Risotto 34,-

**Geschmorte Kalbsbäckchen**/Grillgemüse/Strozzapreti 26,50

**Schweinefilet**/Pfifferlinge an Rahm/Marktgemüse/Eierspätzle 29,50

## Unsere Klassiker

---

**Wienerschnitzel**/Pommes frites 25,50

**Kalbsleber sauer** oder in **Butter** gebraten/knusprige Rösti 24,50

**Gerolltes Cordon Bleu**/Gemüse/Pommes Dauphine 26,50

## Sommerliches

---

**Tagliata di Manzo**/Irischer Rinderrücken/Rucola/Parmesanflocken 28,-

**Großes Vitello tonnato** 18,50

**Siedfleischsalat**/Rösti 17,-

Ab zwei Personen

---

Prime Irish Meat „**Entrecôte double** “

Kräuterbutter/Chimichurri/Grillgemüse/Kartoffelgratin/Pommes Dauphine pro Person 38,50

## Zum krönenden Abschluss

---

Klassische Creme Brûlée 9,50

Gebranntes Limoncello Parfait 12,-

Pfirsich Panna Cotta 12,-

Mousse von der Barry Callebaut Schokolade 12,-

Joghurt-Café Törtchen 12,50

Gelee von Wassermelone/Schokolade/Pistazien 10,-

Variation von hausgemachten Sorbets 11,50

Trüffel Pecorino 13,-

Etwas zum Abkühlen

---

Gemischtes Eis ohne/mit Sahne 5,-/5,50

Coupe Dänemark – Vanilleeis/ warme Schokoladensauce/Schlagsahne 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren/Schlagsahne 8,50

Kronen-Eisbecher – Fruchteis/Joghurt/Früchte 8,-

Champagnerbecher- Zitronensorbet/Winzersekt/Früchte 11,-

Zwetschgen Sorbet mit Scheibels „Altem Pflümle “ 11,-

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Wir halten für Sie eine separate Allergiker Karte bereit.