

UNSERE MITTAGS-GERICHTE

Täglich von 11:00 bis 15:00 Uhr außer sonn- und feiertags

SPARERIBS NACH REDLBACHER ART

mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat

NEU

GELBES THAI CURRY

mit Hähnchen und Basmatireis

ALASKA SEELACHSFILET

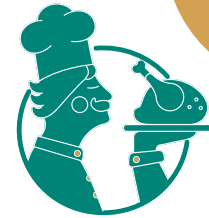
mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade

MIT STÜCK
AGNES-BERNAUER-
TORTE
18,50

JEDES
TAGESGERICHT
13,90

KÜCHENCHEF
SASCHA WEITHMANN
UND SEIN TEAM
WÜNSCHEN
GUTEN APPELIT!

Das Festzelt
Krönner



Biermarken

Vorverkaufsmarken werden nur zum Verzehr mit einem Anrechnungswert in Zahlung genommen.

Biermarken 2024 € 11,40 Hendlmarken 2024 € 11,80
Biermarken 2023 € 10,90 Hendlmarken 2023 € 10,90

Bedienungsgeld

Das Aufgeld auf Biermarken beträgt € 1,10 und € 1,20 auf Hendlmarken. Das Aufgeld auf Biermarken von 2023 beträgt € 1,60 und auf Hendlmarken von 2023 € 2,10.

Bewirtungsrechnung

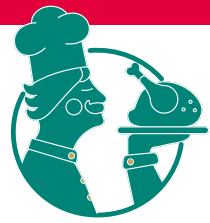
Gerne stellt Ihnen unser Servicepersonal einen Bewirtungsbeleg aus.

Ab € 100,00 wird eine vollständige Rechnungsadresse benötigt. Im Nachhinein kann keine Rechnung erstellt werden.

Umbestellungen

Aus organisatorischen Gründen sind keine Umbestellungen möglich.

Alle Preise in EURO € inklusive Mehrwertsteuer.



DES GIBT'S ZUM ESS'N ...

VORSPEISEN MIT SCHIFFERL'S BROTSPEZIALITÄTEN

Bayerischer Wurstsalat ^{2,3,4,5} 12,90
mit Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat ^{2,3,4,5} 13,90
mit Emmentaler Käse und Bauernbrot

Feine Forellencreme 14,90
mit Gurke, frischem Dill, Meerrettich und Vinschgerl

Bierradi 10,60
mit Schnittlauchbrot

Obatzda 14,90
hausgemacht, mit Radieserl und Vinschgerl

Feinstes Rindfleisch-Tatar 19,90
mit Ei, Kapern, Zwiebeln und Krustenmadel Brot

Brettljause 18,50
Preßsack, Geräuchertes, Rohpolnische, Kalter Braten, Camembert, Radieserl, Butter und Vinschgerl

Krönner's Vorspeisenbrettl für den ganzen Tisch 58,40
Griebenschmalz, Rohpolnische, Kalter Braten, Obatzda, Käsevariation, Tiroler Speck, Bierradi, Radieserl, Essiggurken, Butter, Schuberl, Vinschgerl, Brez'n

Vegetarisches Vorspeisenbrettl für den ganzen Tisch 58,40
Kerndl-Krem, Rote-Beete-Meerrettich-Aufstrich, Kräuter-Rucola-Aufstrich, Bierradi, Obatzda, Radieserl, Käsevariationen, Butter, Essiggurken, Schnittlauchbrot, Brez'n, Vinschgerl

Käsebrettl 18,90
Emmentaler, Bavaria Blu, Camembert, Limburger, Weintrauben und Bauernbrot

Tafelspitzsuzl 19,50
hausgemacht, mit Blattsalaten, Steirischem Kürbiskernöl und Vinschgerl

Portion Emmentaler 200 g 10,20
45 % Fett

AUS'M BRUNNER-BAUERNGARTL

Großer gemischter Salat 14,90
mit buntem Blattsalat, Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Gurken, Tomaten, Karotten dazu Krönner's Hausdressing und Krustenmadel Brot

Salatteller Klein 7,40

Kartoffel-Gurkensalat 6,60
hausgemacht

Speckkrautsalat 6,40
hausgemacht

WIMBERGERS WURSCHTKUCHL

2 Paar Schweinswürschtl ^{3,4,5} auf Sauerkraut 11,10

1 Paar Weißwürschtl ^{3,4,5} mit Brez'n (bis 14.00 Uhr) 10,90

2 Paar Saure Zipfel ^{3,4,5} im Zwiebelsud mit Schuberl 11,10

Ofenfrischer Leberkäs ^{2,3,4,5} mit Kartoffel-Gurkensalat 13,90

SUPPEN

Pfannkuchensuppe 6,50

VOLKSFESTSCHMANKERL

1/2 niederbayerisches Hendl 13,20
vom Grill, gefüllt mit frischer Petersilie

Krönner's Volksfest-Ente ¹ 25,90
1/4 Ente mit Reiberknödel, Blaukraut und Fingernudeln

Tafelspitz 24,50
mit Salzkartoffeln, Gemüsestreifen und Meerrettichsoße

Halbe knusprige Schweinshaxn ¹ 21,90
mit Reiberknödel und Sauerkraut

IFZK

Surbraten ¹ 20,90
mit Knödel und Speckkrautsalat

Hirschkalbsgulasch 23,90
mit Spätzle und Schwammerl von der Wildmetzgerei Jungmayr

Portion ofenfrisches Spanferkel ¹ 23,90
mit Reiberknödel und Sauerkraut

Hausgemachtes Lüngerl 13,60
mit Semmelknödel

Rahmbraten vom Schwein 20,90
mit Spätzle und Preiselbeeren

Kalbsfleischpflanzl 21,50
mit Salzkartoffeln, Zwiebelschmelze und Blaukraut

Krönner's Bratenreindl für 4 Personen 86,60 (pro Peson 22,40) NEU
mit Ente, Schweinshaxn, Spanferkel und Surbraten dazu Kartoffel- und Semmelknödel, Fingernudeln, Blaukraut, Sauerkraut und zweierlei Soßen

BEILAGEN

Sauer- oder Blaukraut 4,50

Reiber- oder Semmelknödel mit Sauce ¹ 5,90

Spätzle mit Sauce 6,90

Vinschgerl, Breze 2,20

Semmel, Bauernbrot, Schuberl 1,90

Große Volksfestbrez'n 5,90

Portion Butter 0,50

VEGETARISCHE GERICHTE 16,90
Krönner's Wassermelonensalat mit Gurken, feinem Fetakäse, Oliven und frischer Minze und Krustenmadel Brot

Vegetarisches Reindl für 4 Personen 62,50 (pro Peson 16,30) NEU
mit Spinatknödel, Ravioli, Käsespätzle, Fingernudeln dazu Sauerkraut, Salat und Apfelmus

Tomate-Mozzarella Ravioli mit glasierten Strauchtomaten, Basilikum Pesto und Parmesansplitter 16,90

Töpferl Trio Kerndl Krem, Rote Beete Meerrettich, Kräuter Rucola Aufstrich und Krustenmadel Brot 16,90

Fingernudeln mit Apfelmus oder Sauerkraut 11,90

Spinatknödel 3 Spinatknödel in Butter geschwenkt, mit Parmesansplitter und kleinem Blattsalat 16,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat 14,90



NACHTISCH, KAFFEE & KUCHEN

FÜR DIE GSCHLECKERTEN

Weißes Schoko-Mousse 9,50
mit Schokobruich und frischen Früchten

Agnes-Bernauer-Mousse 9,50
Mocca-Mousse mit Nuss-Baiser

Karamelisierter Kaiserschmarrn (ab 19:30 Uhr) 39,90
im Reindl für 4 Personen mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren

Nachspeisen-Reindl für den ganzen Tisch (ab 19:30 Uhr) 58,00
mit zweierlei Mousse, Agnes-Bernauer-Petit Fours, Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren

SÜSSES VOM KAFFEE-STANDL AUS EIGENER KONДИТОРЕИ

bis 20.00 Uhr

Apfelstrudel 5,70

Topfenstrudel 5,70

Original Krönner's Agnes-Bernauer-Torte 5,90

Krönner-Waffel 5,70

Zwetschgendatschi 5,90

Cinnamon Rolls mit Frischkäse Topping 3,90

Portion Sahne 2,00

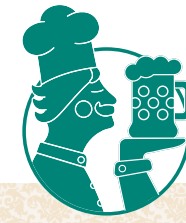
KRÖNNER'S KAFFEESPEZIALITÄTEN

Haferl Kaffee 4,80

Haferl Milchkaffee 4,80

Coldbrew Kaffee 5,50

Rehorik



UND DES GIBT'S ZUM DRINGA

BIERE & ALKOHOLFREIE BIERE

1 Maß URBACHER 12,75

1 Maß URBACHER Radler 12,75

1 Maß URBACHER Weißbier 12,75

1 Maß URBACHER alkoholfreies Helles 12,75

1 Maß alkoholfreies Weißbier 12,75

1 Maß Spezi 12,75

Cola ^{6,7}, **Orangenlimonade** ⁶, **Sprite**, **Apfelsaftschorle** 0,5 l 6,40

Wasser 0,5 l 5,70

WEIN & PROSECCO

Weinschorle 0,4 l im Krug 9,80

Glas Wein 0,2 l Glas rot, rosé oder weiß 8,90

Prosecco 0,75 l Flasche 46,00

Weißwein 0,75 l Flasche, Weißer Zweigelt „Strassertal“, Topf 33,00

Weißwein 1,5 l Flasche, Weißer Zweigelt „Strassertal“, Topf 65,00

Rosé 0,75 l Flasche vom Zweigelt, Topf 33,00

Rosé 1,5 l Flasche vom Zweigelt, Topf 65,00

Rotwein 0,75 l Flasche Zweigelt „Strassertal“, Topf 33,00

A Trumm vom Paradies 61,00

Blanc de Noir, Brut Nature, Milians x Schnaitmann, 0,75 l Flasche 121,00

Blanc de Noir, Brut Nature, Milians x Schnaitmann, 1,5 l Flasche

CHAMPAGNER (serviert im geeisten Krügerl)

Champagner La Cuvée 0,75 l Flasche 116,00

Champagner La Cuvée 1,5 l Flasche 238,00

Champagner La Cuvée 3,0 l Flasche 695,00

Champagner Cuvée Rosé 0,75 l Flasche 160,00

Champagner Cuvée Rosé 1,5 l Flasche 332,00

Champagner Blanc de Blancs, Brut Nature 0,75 l Flasche 160,00

Champagner Blanc de Blancs, Brut Nature 1,5 l Flasche 332,00

LONGDRINKS – SPRITZIG & KLASSISCH

Moni Prosecco, Russian Wild Berry, Waldbeerensirup 9,30

Spritz ⁶ Prosecco, Aperol, Soda 9,30

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda 9,30

Marito ⁶ Marito, Soda 9,30

Longdrinks 4 cl 11,20

Jacky Cola, Wodka Energy, Wodka Wild Berry, Gin Tonic, Gin Wild Berry, Cuba Libre, Jäger Energy, Asbach Cola

Hochprozentiges Flasche 1,0 l (Jack Daniels, Bombay Sapphire, Havanna Club, Jägermeister, Asbach, Absolut Vodka) inkl. 2 Flaschen Softdrink 1,0 l 175,00

SCHNÄPSE

Berliner Luft 18%, 2 cl 6,00

Jägermeister 35%, 2 cl 6,00

Ramazzotti 30%, 2 cl 6,00

Hirschkuss 38%, 4 cl 8,50

KRÖNNER SCHNAPSERL

Frucht +Marille 35%, 2cl 6,00

Wildkirsch-Chili-Likör 25%, 2 cl 6,00

Haselnusslikör 30%, 2cl 6,00

Frucht +Williamsbirne 35%, 2 cl 6,00

Laurent-Perrier

TOPF

TOPF

LIEDL

LIEDL

NEU

UNSERE ABEND-MENUES

Ein Menue für den ganzen Tisch. (8 Personen)

MENUE 1 (VEGETARISCH)

VEG

VORSPEISE: VEGETARISCHES VORSPEISENBRETTL

Kerndl-Krem, Rote-Beete-Meerrettich Aufstrich, Kräuter-Rucola-Aufstrich, Bierradi, Obatzda, Radieserl, Käsevariationen, Butter, Essiggurken, Schnittlauchbrot, Brez'n, Vinschgerl

HAUPTGANG: VEGETARISCHES REINDL

mit Spinatknödel, Ravioli, Käsespätzle, Fingernudeln dazu Sauerkraut, Apfelmus und Salat

NACHSPEISE: KRÖNNER'S NACHSPEISENREINDL

mit zweierlei Mousse, Agnes-Bernauer-Petit Fours, Kaiserschmarrn dazu Apfelmus und Preiselbeeren

244,00 (pro Peson 30,50)

MENUE 2

VORSPEISE: KRÖNNER'S VORSPEISENBRETTL

Griebenschmalz, Rohpolnische, Kalter Braten, Obatzda, Käsevariationen, Tiroler Speck, Bierradi, Radieserl, Essiggurken, Butter, Schuberl, Vinschgerl, Brez'n

HAUPTGANG: KRÖNNER'S BRATENREINDL

mit Ente, Schweinshaxn, Spanferkel und Surbraten; dazu Kartoffel- und Semmelknödel, Fingernudeln, Blaukraut, Sauerkraut und zweierlei Soßen

NACHSPEISE: KRÖNNER'S NACHSPEISENREINDL

mit zweierlei Mousse, Agnes-Bernauer-Petit Fours, Kaiserschmarrn dazu Apfelmus und Preiselbeeren

289,60 (pro Peson 36,20)

VEG Vegetarische Gerichte

Zusätze

¹⁾ Konserviert, ²⁾ mit Nitritpökelsalz, ³⁾ mit Phosphat, ⁴⁾ mit Antioxidationsmittel, ⁵⁾ mit Geschmacksverstärker, ⁶⁾ mit Farbstoff, ⁷⁾ Koffeinhaltig

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen steht Ihnen unser Servicepersonal zu Verfügung.

Jugendschutz

Keine Abgabe von alkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Keine Spirituosen (auch keine Liköre) an Jugendliche unter 18 Jahren.

Für Garderobe keine Haftung.

Das Festzelt
Krönner

Krönner-Volksfest GbR
Theresienplatz 1 · 94315 Straubing
Telefon 09421 9891200
festzelt@kroenner.de · www.festzelt-kroenner.de