



Deutsch
English version below

Speisen

Vorspeisen

- Rindsuppe € 5,50
mit Fritatten, Leberknödel
oder Kaspressknödel + 1 €
- Knoblauchsuppe € 6,00
- Beef Tartare € 16,00
große Portion 160g € 21,00
- Carpaccio € 17,50
Rucola, Grana Padano,
Nussöl
- Garnelen € 18,00
Black Tiger Garnelen, Chili,
Paprika, Zwiebel, Olivenöl
- Weinbergsschnecken € 15,00
1/2 Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter
überbacken

Salate

- Kaspressknödel € 14,50
zwei Stück auf gemischten Blattsalat
- Backhendl Salat € 18,00
Steirisches Backhendl mit hausgemachten
Erdäpfel- Vogerl Salat und Kernöl
- Erdäpfel- Vogerlsalat € 6,50
hausgemacht mit Kernöl oder Mayonnaise
- Gemischter Salat € 7,00
Blattsalate, Karotten, Paradeiser,
Kohlrabi, Paprika
- Blattsalat € 5,50
Blattsalate mit Balsamico, Knoblauchdressing
oder American Dressing



Wir servieren vorweg - Anna Mühle Brot & Aufstrich € 3,50 p.P.

Speisen



Nachspeisen

Apfelstrudel € 5,20
nach Omas Geheimrezept

Palatschinken € 8,00
mit Marmelade oder Schokolade
kleine Portion € 6,00

Schokoladentarte € 9,00
mit flüssigen Kern und Früchten

Creme Brulee € 8,50

Tiramisu € 7,00

Käseteller € 13,00

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel Kalb € 26,00
Butterschmalz, Petersilerdäpfel, Preiselbeeren,
vom Schwein € 16,50 oder Huhn € 17,50

Naturschnitzel € 16,90
Reis, Erbsen, Natursaft
vom Schwein oder Huhn € 18,00

Zwiebelrostbraten € 25,00
Beiried, Braterdäpfel, Salzgurke, Röstzwiebel
kleine Portion € 18,50

Kalbsrahmgulasch € 25,00
hausgemachte Schnittlauchnockerl
kleine Portion € 18,50

Gordon-Bleu vom Huhn € 22,00
mit Camembert & gemischtem Salat

Rinderfilet 200g € 39,00
Pommes, Gemüse
Peffersauce
+ Black Tiger Garnelen € 10,00

Rosa Lammfilet € 38,00
Erdäpfel- Gemüse Grösl, Rosmarinjus

Zanderfilet € 22,00
gebacken, Kartoffel-Vogerl-Salat
oder Natur vom Grill

Saibling vom Grill € 26,00
vom Gut Dornau
Grillgemüse, Blattsalat

vegan

Veganes Pfeffersteak € 19,00
Erdäpfel- Gemüse Grösl,
vegane Peffersauce

Gemüselaibchen € 17,50
mit gemischtem Blattsalat & Balsamicodressing



Getränke

Alkoholfrei

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

Bier

Schladminger 0,2 l	€ 3,00
Schladminger 0,3 l	€ 4,10
Schladminger 0,5 l	€ 5,70
Edelweiss Weizen 0,5 l	€ 5,90
Zwickl 0,2 l	€ 3,00
Zwickl 0,3 l	€ 4,20
Zwickl 0,5 l	€ 5,40
Gösser Bio AF	€ 4,90

Kaffee

Espresso	€ 3,10
Kleiner Brauner	€ 3,20
Melange	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,50
Café Latte	€ 4,60
Tee diverse Sorten	€ 3,80
Tee mit Rum	€ 5,20
Heiße Schokolade	€ 5,20

Schnaps



Offene Weine

Weißwein 1/8

Riesling Kiesling € 6,90
Mannersdorf a. d. March |
Niederösterreich

Grüner Veltliner € 4,70
Lössmann | Winery Kolkmann |
Fels am Wagram

Mixed set € 4,90
Weingut Mayer am Pfarrplatz Wien

Steirischer Spiegel € 4,80
Winery Polz
Südsteiermark

Riesling € 7,90
1000 Emerberg
Weingut Legler
Spitz a. d. Donau

Chardonnay € 4,90
Ried Rufenbrunn | Weingut Lorenz
Alphart | Triaskirchen

Rotwein 1/8

Zweigelt € 4,90
2020 – Ried Kernstock
Weingut Schlager | Soob

Zweigelt € 6,70
2020 – Weingut Pittnauer
Göttlesbrunn

Cuvee Carnuntum € 5,80
2020 – Weingut Netzl
Göttlesbrunn

Caberne Merlot € 6,90
2020 – Schlumberger

Merlot Reserve € 6,90
2020 – Weingut Aumann
Thermenregion

Rose € 4,90
2020 – Weingut Kolkmann
Fels am Wagram

Whiskey, Rum & Co

Barcello Onyx 2cl € 9,50

Monkey Shoulder 2 cl € 8,50

Glenfiddich 2 cl € 9,50

Diplomatico Res. 2 cl € 8,50

Grappa Reserva 2 cl € 6,90

Aperitiv



ohne Alkohol

Beeren Limo € 4,60
hausgemacht mit Beerenmix 0,4 l

Apfelsaft gespritzt € 4,80
naturtrüb mit Soda 0,5 l

Marille gespritzt € 5,40
Marillensaft, Soda 0,5 l

Birnensaft gespritzt € 5,40
Birnenensaft, Soda 0,5 l

mit Alkohol

Limoncello € 7,00
mit Prosecco

Prosecco 0,1 l € 6,00

Sandorn Sprizz € 7,80
Prosecco und weißem Pfirsichmark

Campari Soda € 7,80
Campari mit Soda Eis und Zitrone

Venedig Sprizz € 8,00
Prosecco, Aperol, Orange, Minze

Hugo Sprizz € 7,50
Prosecco, Soda, Limette, Minze, Hollunder

Schilerol € 7,80
Rose Wein, Prosecco, Kräuter

Himbeer Royal € 7,80
Prosecco, Himbeeren, Minze

Gin & Tonic € 11,90
Hendricks Gin, Thomas Henry Tonic

Schlumberger € 11,50
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*

Haben Sie Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte unseren Allergenbeauftragten.



Dishes

Starters

- Clear beef broth € 5,50
with sliced pancakes, liver dumplings
or cheese dumplings + 1 €
- Garlic soup € 6,00
- Beef tartare € 16,00
large portion 160g € 21,00
- Carpaccio € 17,50
arugula, grana padano,
nut oil
- Prawns € 18,00
black tiger prawns, chili,
peppers, onions, olive oil
- Vineyard snails € 15,00
1/2 dozen snails gratinated with herb butter

Salads

- Cheese dumplings € 14,50
two pieces on mixed green salad
- Chicken salad € 18,00
Styrian chicken on a homemade
potatoes & field salad with kernel oil
- Potatoes | Field salad € 6,50
homemade with kernel oil or mayonnaise
- Mixed salad € 7,00
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 € 3,50 p.p.

Dishes



Desserts

Apple strudel € 5,20
according to grandma's secret recipe

Pancakes € 8,00
with jam or chocolate
small portion € 6,00

Chocolate tarte € 9,00
with liquid core and fruits

Creme brulee € 8,50

Tiramisu € 7,00

Cheese plate € 13,00

Main dishes

Wiener Schnitzel of veal € 26,00
clarified butter, parsley potatoes, cranberries
from pork € 16,50 or chicken € 17,50

Natural cutlet € 16,90
rice, peas, natural juice
from pork or chicken € 18,00

Sirloin steak € 25,00
roastbeef, roasted potatoes, pickles, roasted onions
small portion € 18,50

Creamy veal goulash € 25,00
homemade chive dumplings
small portion € 18,50

Chicken cordon bleu € 22,00
with camembert and a mixed salad

Beef tenderloin 200g € 39,00
French fries, vegetables
peppercorn sauce
+ Black tiger prawns € 10,00

Lamb fillet € 38,00
potato and vegetable Gröstl, rosemary jus

Pike-perch fillet € 22,00
baked or naturally grilled, potatoes & field salad

Char from grill € 26,00
from the Dornau estate, grilled vegetables,
green salad

vegan

Vegan peppercorn steak € 19,00
potato and vegetable Gröstl,
vegane peppercorn sauce

Vegetable balls € 17,50
with mixed green salad & balsamic dressing



Drinks

Non-alcoholic

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

Beer

Schladminger 0,2 l	€ 3,00
Schladminger 0,3 l	€ 4,10
Schladminger 0,5 l	€ 5,70
Edelweiss Weizen 0,5 l	€ 5,90
Zwickl 0,2 l	€ 3,00
Zwickl 0,3 l	€ 4,20
Zwickl 0,5 l	€ 5,40
Gösser Bio non-alcoholic	€ 4,90

Coffee

Espresso	€ 3,10
Espresso with milk	€ 3,20
Melange	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,50
Café Latte	€ 4,60
Varities of Tea	€ 3,80
Tea with rum	€ 5,20
Hot chocolate	€ 5,20

Schnaps



Open wines

White wine 1/8

Riesling Kiesling € 6,90
Mannersdorf a. d. March |
Niederösterreich

Grüner Veltliner € 4,70
Lössmann | Winery Kolkmann |
Fels am Wagram

Mixed set € 4,90
Weingut Mayer am Pfarrplatz Wien

Steirischer Spiegel € 4,80
Winery Polz
Südsteiermark

Riesling € 7,90
1000 Emerberg
Weingut Legler
Spitz a. d. Donau

Chardonnay € 4,90
Ried Rufenbrunn | Weingut Lorenz
Alphart | Triaskirchen

Red wine 1/8

Zweigelt € 4,90
2020 – Ried Kernstock
Weingut Schlager | Sooß

Zweigelt € 6,70
2020 – Weingut Pittnauer
Göttlesbrunn

Cuvee Carnuntum € 5,80
2020 – Weingut Netzl
Göttlesbrunn

Caberne Merlot € 6,90
2020 – Schlumberger

Merlot Reserve € 6,90
2020 – Weingut Aumann
Thermenregion

Rose € 4,90
2020 – Weingut Kolkmann
Fels am Wagram

Whiskey, Rum & Co

Barcello Onyx 2cl € 9,50

Monkey Shoulder 2 cl € 8,50

Glenfiddich 2 cl € 9,50

Diplomatico Res. 2 cl € 8,50

Grappa Reserva 2 cl € 6,90

Aperitif



Non-alcoholic

Berry Limo € 4,60
homemade with a mix of berries 0,4 l

Sparkling apple juice € 4,80
naturtrüb mit Soda 0,5 l

Sparkling apricot juice € 5,40
apricot juice, Soda 0,5 l

Sparkling pear juice € 5,40
pear juice, Soda 0,5 l

Alcoholic

Limoncello € 7,00
with prosecco

Prosecco 0,1 l € 6,00

Sandorn Sprizz € 7,80
prosecco and white peach puree

Campari Soda € 7,80
campari with soda ice and lemon

Venedig Sprizz € 8,00
prosecco, aperol, orange, mint

Hugo Sprizz € 7,50
prosecco, soda, lime, mint, elderberry

Schilerol € 7,80
rose wine, prosecco, herbs

Raspberry Royal € 7,80
prosecco, raspberries, mint

Gin & Tonic € 11,90
Hendricks Gin, Thomas Henry Tonic

Schlumberger € 11,50
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.*

If you have any questions about allergens, please speak to a member of staff.