



Herzlich Willkommen in der "Krüner Stub'n"

Nur einen Steinwurf von der Isar befindet sich das im Jahre 2016 renovierte Restaurant Pension „Krüner Stub´n“. Jede unserer behaglichen Stuben ist ein Unikat. Die gemütlichen Räumlichkeiten sind zum Teil originale Nachbauten von jahrhundertealten Tiroler Stuben und erzählen eine eigene Geschichte und unsere gemütliche Weinstube, mit modernen Einflüssen, lädt bei einem ausgesuchten Tröpfchen Wein zum Verweilen ein. Eine beeindruckende Sammlung von geschichtsträchtigen Bierkrügen lässt nicht nur die Kennerherzen höherschlagen. Fühlen Sie sich in unseren Stuben wie dahoam und lassen Sie sich von der bayerischen Gemütlichkeit in den Bann ziehen.

Wir, Ihre Gastgeber, Lydia Juraske und Maximilian Schandl, sind ein junges, kreatives Paar, dass mit unserer Gastfreundschaft und Erfahrung jeden Besucher der „Krüner Stub´n“ ein kulinarisches wie auch ein besonderes Urlaubserlebnis bereiten möchten. Wir legen großen Wert auf frische Produkte aus unserer Region sowie auf fachgerechte Zubereitung und Präsentation unserer Speisen. Sie finden bei uns klassische und regionale Gerichte mit modernen Einflüssen.

Im Sommer lockt unsere ruhige Sonnenterrasse mit ihrer wunderschönen Naturkulisse des Karwendel Massivs ins Freie und verspricht einen weiteren herrlichen Urlaubstag.

Frühstück bieten wir auch Gästen an, die nicht bei uns übernachten. Um Reservierung wird gebeten.



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Fenchelsalat und Honig-Senf-Dill Sauce

Der „Stub'n Salat“ mit saisonalen Rohkostsalaten, Cherrytomaten und Hausdressing

Wahlweise mit:

- Kaspressknödel
- Sautierte Rinderstreifen
- Gebratene Riesengarnelen

Suppen

Alt Wiener Suppentopf mit Wurzelgemüse, Nudeln und Tafelspitz

Zucchini-Gorgonzolacremesuppe mit karamellisierten Birnen

Kohlrabicremesuppe mit geräucherter Leutascher Bachforelle



Hauptgerichte

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, mit gebratenen Austernpilzen
Frühlingslauch und Bergkasspätzle

Gebratene Maishähnchenbrust auf Tomatenrisotto,
gebackenem Büffelmozzarella und Parmesanschaum

Geschmorte Lammschulter mit Selleriepüree,
glasierten Vichykarotten und Thymianjus

Werdenfelser Kalbsleber mit Ziegenkäsemousseline,
rotem Zwiebelconfit und Portweinjus

Entrecotè vom argentinischen Rind (ca. 250g) mit Kartoffelstampf,
Röstgemüse und Rosmarinjus

Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butterschmalz gebacken,
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Tafelspitz vom heimischen Rind
mit Cremespinat, Apfelmeerrettich und Petersilienkartoffeln

Fischspezialität

Gebratenes Filet von der Walschensee-Renke auf Spargelrisotto,
confierten Tomaten und Wermutschaum



Vegetarisch

Hausgemachte Olivengnocchi mit geschmorter Paprika, Rucola und Parmesan

Risotto vom Schrobenhausener Spargel mit gebackenen Austernpilzen und Kräuterschaum

Dessert

Wachsweiches von der belgischen Schokolade mit Erdbeersorbet

Hausgemachte Topfenknödel auf Waldbeerenragout und Zimt-Butterbrösel

Die klassische Crème Brulée mit Mangosorbet

Triologie vom Sorbet von hausgemachten Sorbets

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und feinstem Kürbiskernöl

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis

Kleiner Eiskaffe mit Schlagsahne