



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.

Wir möchten Ihnen einen guten Service und ein frisches Angebot an Speisen bieten. Sollte es mal länger dauern, bitten wir um Ihr Verständnis.

Allergene und Hinweise

Unsere Weine können Sulfite enthalten.

Für eine Auskunft der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Preise

Unsere Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlungsmittel

Bar €, EC-Karte, Maestro, VISA, MasterCard, VPAY

Beilagenänderungen 2€



Aperitifs

Nymphenburg Sekt, trocken	0,1l	3,50
Aperol- Spritz		5,50
Maracuja- Spritz		5,50
Stub´n Aperero, Sekt-Rosmarin-Salz-Holunder		4,50

Das Stub´n Menü

Ziegenkäse | Speck | Apfelchutney | Pinienkerne | Trüffelöl

xxx

Curry-Kokos | Black Tiger Garnele | Kaiserschoten

xxx

Bachsaibling | Orangen-Chicoree | Pastinakencreme | Wermut

xxx

Creme Brülée | Erbeersorbet | Honighippe

39€ / 3 Gang(ohne Suppe)

45€ / 4 Gang Menü

Weinempfehlung:

Deutschland/Franken

Müller Thurgau: Weingut Horst Sauer

Unkomplizierter, frischer und leichtfüssiger Wein.

Beilagenänderungen 2€



Vorspeisen & kleine Gerichte

Räucherforelle | Rote Bete | Himbeere | Feldsalat

Müller Thurgau: Weingut Horst Sauer

Ziegenkäse | Speck | Apfelchutney | Pinienkerne | Trüffelöl

Grüner Veltliner: Weingut Schnatter

Geräucherte Entenbrust | Ananas | grüner Spargel

Silvaner: Weingut Hans Wirsching

Suppen

Griesnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Pils: Thurn und Taxis

Tomate | Burrata | Basilikum

Grüner Veltliner: Weingut Schnatter

Curry-Kokos | Black Tiger Garnele | Kresse

Cuveè Falco: Weingut Dürnberg

Vegetarisch

Kaspressknödel | Riesling-Rahmsauerkraut | Nussbutter

Helles: Hacker-Pschorr vom Fass

Geschmorter Chicoree | Ziegenkäse | Balsamicolinsen

Grüner Veltliner: Weingut Schnatter

Beilagenänderungen 2€



Hauptgerichte

Rindertafelspitz | Cremespinat | Apfelmeerrettich | Petersilienkartoffeln

Grüner Veltliner: Weingut Schnatter

Helles: Hacker-Pschorr vom Fass

Geschmorte Lammhaxe | Peperonata | Kartoffelpüree | Jus

Tempranillo Sauvignon: Weingut Raimat

Münchner Dunkel: Hacker-Pschorr

Duroc Spare Rips | Kartoffel – Rucolasalat | BBQ-Sauce

Cuveè Classic Rot: Weingut Salzl

Hefe Weizen: Hacker-Pschorr

Hefe Weizen: Hopf

Original Wiener Schnitzel | Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren

Müller Thurgau: Weingut Horst Sauer

Naturtrübes Kellerbier: Hacker-Pschorr

Fisch

Bachsaibling | Orangen-Chicoree | Pastinakencreme | Wermut

Silvaner: Weingut Hans Wirsching

Beilagenänderungen 2€



Dessert & Eis

Crème Brûlée | Erbeersorbet | Honighippe

Apfeltorte | Luftschokolade | Vanilleeis

Eisvariation Krüner Stub'n

Vanilleeis | Schlagsahne | Kürbiskernöl

Kleiner Eiskaffee | Schlagsahne

Dessertwein

Mosel

Weingut: Heymann-Löwenstein 2005 Beerenauslese

Kaffeespezialitäten & heiße Getränke

Espresso/ Espresso Macchiato	2,10/ 2,20
Café Crema	2,70
Cappuccino	3,10
Doppelter Espresso	3,90
Latte Macchiato	3,20
Heiße Schokolade	3,30
Tee mit Rum	4,50

Wir bieten Ihnen eine feine Auswahl von verschiedenen Teesorten an.