Herzlich willkommen in der "Krüner Stub´n"

Nur einen Steinwurf von der Isar befindet sich das Restaurant Pension „Krüner Stub´n" die sich seit nunmehr 30 Jahren in Familienbesitz befindet. 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 wia dahoam und lassen Sie sich von der bayerischen Gemütlichkeit in den Bann ziehen.

Wir, Ihre Gastgeber, Lydia und Maximilian Schandl, sind ein junges, kreatives Paar, dass mit unserer Erfahrung jeden Besucher der „Krüner Stub´n" ein kulinarisches wie auch ein besonderes Urlaubserlebnis bereiten möchte. 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 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:_Für eine Auskunft der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal.
Preise: Unsere Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Zahlungsmittel: Bar €, EC-Karte, Maestro, VISA, MasterCard, VPAY

Beilagenänderungen 2€

SCHUTZ MARKE
Für ausgezeichnete Gastronomie Qualität
STERN DER GASTLICHKEIT

19 10
VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
ADLER. KAPSEL. WEIN. GUT.

Culinarium
ALPEN
TRAUM

Aperitifs

Aperol- Spritz	**7,5€**
Maracuja- Spritz	**7,5€**
Stub´n Apero, Sekt-Rosmarin-Salz-Holunder	**7,5€**
Campari Soda	**6,5€**
Winzersekt **“Von Winning” Weissburgunder Sekt Brut**	**7,5€**
GinTonic **“Hendrix Gin” Fever Tree Tonic Water**	**10€**

Franken

Weingut BRENNFLECK, Sulzfeld am Main
Silvaner Sekt Brut
Volumen %: 12,5
39€

Pfalz

Weingut VON WINNING, Deidesheim
Weissburgunder Sekt Win Win Brut
Volumen %: 13,0
45€

Rheinhessen

Sekthaus RAUMLAND, Flörsheim-Dalsheim
Chardonnay & Grauburgunder Sekt Brut
Volumen %: 12,0
65€

Salate

Kleiner gemischter Salat
7,5€

Kaspressknödel Salat
Blattsalate | Rohkost | Kerndln | Kirschtomaten
16,5€
Silvaner: Weingut Brennfleck **1/8l** **4,10€**

Salat mit Ziegenkäse im Speckmantel
Apfelchutney | Pinienkerne | Trüffelöl
19,5€
Müller-Thurgau: Weingut Horst Sauer **1/8l** **4,20€**

Suppen

Rinderkraftbrühe **mit wahlweise:**

Leberspätzle
Schnittlauch
7,5€

Griesnockerl
Wurzelgemüse | Schnittlauch
7,5€

Hauptgänge

Schweinebraten

Kartoffelknödel | Krautsalat | Dunkelbiersauce

18,5€

Zweigelt: Weingut Schnatter	**1/8l**	**4,40€**
Münchener Dunkel: Hacker-Pschorr	**0,5l**	**4,80€**

Schnitzel “Wiener Art” vom Strohschwein

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

20,5€

Grüner Veltliner: Weingut Schnatter	**1/8l**	**4,00€**
Helles: Hacker-Pschorr vom Fass	**0,5l**	**4,50€**

Werdenfelser Kalbgulasch

Dreierlei Pilze | Butterspätzle

25,5€

Silvaner: Weingut Brennfleck	**1/8l**	**4,10€**
Helles: Hacker-Pschorr vom Fass	**0,5l**	**4,50€**

Halbe Bauernente

Blaukraut | Kartoffelknödel | Jus

28,5€

Cuvée Roth: Weingut Sarah Roth	**1/8l**	**4,30€**
Helles: Hacker-Pschorr vom Fass	**0,5l**	**4,50€**

Zwiebelrostbraten vom Rind

Wilder Brokkoli | Zapfenkroketten

31,5€

Teroldego: Weingut Maso di Mezzo	**1/8l**	**4,40€**
Kellerbier: Hacker-Pschorr	**0,5l**	**4,80€**

Vegetarisch

Kaspressknödel

Veltliner-Rahmkraut | Kräuterseitlinge | Nussbutter

17,5€

Grüner Veltliner: Weingut Schnatter **1/8l** **4,00€**

Pils: Fürstenberg **0,33l** **4,00€**

Kartoffelgnocchi

Waldpilze | Lauch | Schnittlauch

16,5€

Grüner Veltliner: Weingut Schnatter **1/8l** **4,00€**

Helles: Hacker-Pschorr vom Fass **0,5l** **4,50€**

Fischspezialität

Räucherlachs

Kartoffelgnocchi | Waldpilze | Lauch |

19,5€

Grüner Veltliner: Weingut Schnatter **1/8l** **4,00€**

Helles: Hacker-Pschorr vom Fass **0,5l** **4,50€**

Dessert & Eis

Creme Brûlée
Hausgemachtes Sorbet
10,5€

Eisvariation
Dreierlei hausgemachtes Eis
9€

Steirer Eis
Vanilleeis | Schlagsahne | Kürbiskernöl
8,5€

Kleiner Eiskaffee
Schlagsahne
7,5€

Dessertwein

Trockenbeerenauslese, Eiswein, Kabinett (Tagesangebot)	**5cl**	**8€**

Kaffeespezialitäten & heiße Getränke

Espresso/ Espresso Macchiato	**3,00/ 3,50**
Cafe Crema	**3,90**
Cappuccino	**4,90**
Doppelter Espresso	**4,50**
Latte Macchiato	**5,10**
Tee	**4,10**