



## *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“ 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 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 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*

<b>Nymphenburg Sekt, trocken</b>	0,1l	<b>5,00</b>
<b>Die wilde Frizzi   Sauerkirsch-Frizzante</b>		<b>5,50</b>
<b>Der schöne Himbeert   Himbeer-Frizzante</b>		<b>5,50</b>
<b>Stub'n Aperol, Sekt-Rosmarin-Salz-Holunder</b>		<b>5,50</b>
<b>Aperol- Spritz</b>		<b>6,50</b>
<b>Maracuja- Spritz</b>		<b>6,50</b>

## *Das Stub'n Menü*

**Tartar vom Lachs | Gurke | Avocado | Mango**

*xxx*

**Curry-Kokossuppe | Black-Tiger Garnele | Zuckerbse**

*xxx*

**Glasierter Schweinebauch | Spitzkohl | Teigtasche**

*xxx*

**Crème Brûlée | Tonkabohne**

**45€ / 3 Gang (ohne Suppe)**

**52€ / 4 Gang Menü**

### *Weinempfehlung:*

**Österreich / Weinviertel**

**Grüner Veltliner: Weingut Schnatter**

**3,60**

Sortentypischer Grüner Veltliner mit tollem Preis-Genussverhältnis.

**Für mehr Wein und Digestif Auswahl fragen Sie  
nach unserer umfangreichen Weinkarte!**



## Vorspeisen

<b>Kleiner gemischter Salat</b>		<b>5,90</b>
<b>Kleiner gemischter Salat   Kaspressknödel</b>		<b>8,90</b>
Grüner Veltliner: Weingut Schnatter	0,1l	3,60
<b>Ziegenkäse   Speck   Apfelchutney   Pinienkerne   Trüffelöl</b>		<b>10,90</b>
Riesling: Weingut Neiss	0,1l	3,60
<b>Tartar vom Lachs   Gurke   Avocado   Mango</b>		<b>14,90</b>
Müller Thurgau: Weingut Horst Sauer	0,1l	3,40

## Suppen

<b>Griesnockerl   Wurzelgemüse   Schnittlauch</b>		<b>5,50</b>
Pils: Thurn und Taxis	0,33l	3,80
<b>Curry-Kokossuppe   Black-Tiger Garnele   Zuckererbse</b>		<b>7,50</b>
Cuveè Falco: Weingut Dürnberg	0,1l	3,60
<b>Essenz von der Ente   Räucher-Ravioli</b>		<b>9,50</b>
Müller Thurgau: Weingut Horst Sauer	0,1l	3,40

## Vegetarisch

<b>Gratinierter Ziegenkäse   Rataouille   Trüffel   Baguette</b>		<b>14,50</b>
Cuveè Falco: Weingut Dürnberg	0,1l	3,60
<b>Kaspressknödel   Riesling-Rahmkraut   Waldpilze</b>		<b>14,90</b>
Grüner Veltliner: Weingut Schnatter	0,1l	3,60
Pils: Thurn und Taxis	0,33l	3,80



## Hauptgerichte

### **Kalbszunge | Rotes-Zwiebelconfit | Kartoffelpüree | Röstzwiebel 19,90**

Silvaner: Weingut Hans Wirsching 0,1l 3,60

Helles: Hacker-Pschorr vom Fass 0,5l 4,10

### **Glasierter Schweinebauch | Spitzkohl | Teigtasche 23,80**

Riesling: Weingut Neiss 0,1l 3,60

Helles: Hacker-Pschorr vom Fass 0,5l 4,10

### **Wiener Schnitzel v. Kalb | Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren 24,90**

Grüner Veltliner: Weingut Schnatter 0,1l 3,60

Naturtrübes Kellerbier: Hacker-Pschorr 0,5l 4,30

### **Duroc Schweine-Kotlette | Ratatouille | Trüffel-Pommes 28,50**

Riesling: Weingut Neiss 0,1l 3,60

Helles: Hacker-Pschorr vom Fass 0,5l 4,10

### **Barbarie-Entenbrust | Blaukraut | Maronen | geb. Gnocchi 26,90**

Traminer: Weingut Johann Ruck 0,1l 4,90

Münchener Dunkel: Hacker-Pschorr 0,5l 4,20

### **Kirchweih-Gans | Blaukraut | Maronen | Kartoffelknödel 31,90**

Traminer: Weingut Johann Ruck 0,1l 4,90

Münchener Dunkel: Hacker-Pschorr 0,5l 4,20

## Fisch

### **Tranche vom Lachs | Rataouille-Risotto | Thymianschaum 23,90**

Silvaner: Weingut Hans Wirsching 0,1l 3,60

### **Loup de Mer (Wolfsbarsch) | Kürbis | Spitzkohl | Fenchel 29,50**

Müller Thurgau: Weingut Horst Sauer 0,1l 3,40



## Dessert & Eis

Schokoladenküchlein   Vanilleeis   Honighippe	10,50
Crème Brûlée   Tonkabohne   Zwetschgeneis	8,90
Stub'n Eisvariation	7,90
Vanilleeis   Schlagsahne   Kürbiskernöl	4,60
Kleiner Eiskaffee   Schlagsahne	4,50

## Dessertwein

### Italien

Weingut Col Dovigo: Torcolato 2015	5cl	6,50
------------------------------------	-----	------

## Kaffeespezialitäten & heiße Getränke

Espresso/ Espresso Macchiato	2,60/ 2,80
Cafe Crema	3,10
Cappuccino	3,50
Doppelter Espresso	4,10
Latte Macchiato	3,90
Tee	3,60

**Wir bieten Ihnen eine feine Auswahl von verschiedenen Teesorten an.**



## Getränkete

### *Biere vom Fass*

<b>Hacker-Pschorr Münchner Hell</b>	0,25l 0,5l	3,10 4,10
<b>Hacker-Pschorr Hefe Weisse</b>	0,3l 0,5l	3,30 4,30
<b>Hacker-Pschorr Münchner Radler</b>	0,25l 0,5l	3,10 4,10
<b>Russ</b>	0,5l	4,10
<b>Cola- Weißbier</b>	0,5l	4,10

### *Biere aus der Flasche*

<b>Hacker-Pschorr Münchner Dunkel</b>	0,5l	4,20
<b>Hacker-Pschorr Naturtrübes Kellerbier</b>	0,5l	4,30
<b>Hacker-Pschorr Alkoholfrei- Naturtrübes Helles</b>	0,5l	4,10
<b>Paulaner Dunkle Weiße</b>	0,5l	4,30
<b>Paulaner Leichte Weiße</b>	0,5l	4,30
<b>Paulaner Hefe - Weißbier Alkoholfrei</b>	0,5l	4,30
<b>Thurn und Taxis Pilsener</b>	0,33l	3,80

### *Weinschorlen*

<b>Weißweinschorle sauer /süß</b>	0,25l	3,80
<b>Rotweinschorle sauer /süß</b>	0,25l	4,00



## *Alkoholfreie Getränke*

### *Wasser*

<b>Adelholzener Classic</b>	0,25l	2,80
	0,75l	5,50
<b>Adelholzener Classic Naturell</b>	0,25l	2,80
	0,75l	5,50

### *Softdrinks*

<b>Coca-Cola, Fanta</b>	0,33l	3,60
<b>Zitronenlimonade</b>	0,2l	2,60
	0,4l	3,70
<b>Paulaner Spezi</b>	0,5l	4,10
<b>Almdudler</b>	0,35l	3,60

### *Wolfra Säfte*

<b>Apfelsaft, naturtrüb</b>	0,2l	3,50
<b>Orangensaft</b>	0,2l	3,50
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2l	3,50
<b>Maracujasaft</b>	0,2l	3,50
<b>Rhabarbersaft</b>	0,2l	3,50
<b>Mangosaft</b>	0,2l	3,50

### *Schorlen*

<b>Apfelsaft</b>	0,4l	3,90
<b>Orangensaft</b>	0,4l	3,90
<b>Johannisbeersaft</b>	0,4l	3,90
<b>Maracujasaft</b>	0,4l	3,90
<b>Rhabarbersaft</b>	0,4l	3,90
<b>Mangosaft</b>	0,4l	3,90



## *Spirituosen*

### *Edelbrennerei Haas, Pretzfeld/Oberfranken*

Mirabellenbrand	2cl	2,90
Fränkische Williams	2cl	3,00
Williams fassgelagert	2cl	3,70
Quittenbrand	2cl	3,80
Birnenbrand fassgelagert	2cl	3,80
Tresterbrand	2cl	4,50

### *Edelbrennerei Adrian, Großheubach/Unterfranken*

Feigenbirne	2cl	3,30
Apfel im Holzfass	2cl	3,30
Bockbierbrand	2cl	3,30
Zwetschge gelagert im Holzfass	2cl	3,80
Kirsch	2cl	3,90
Haselnuß	2cl	4,50
Reneklode	2cl	4,50

### *Meyer-Näkel, Dernau/Ahr*

Tresterbrand vom Sauvignon Blanc	2cl	4,70
----------------------------------	-----	------

## *Whisky*

Slyrs Single Malt	2cl	5,90
Jack Daniel's	2cl	3,10

## *Digestif*

Ramazzotti	2cl	2,90
Fernet Branca	2cl	2,90
Sambuca	2cl	2,90
Baileys	4cl	4,50





## Offene Weissweine

	<i>0,1 Liter</i>	<i>0,75Liter</i>
<b>Deutschland</b>		
<b>Sauvignon Blanc trocken: Weingut Kesselring</b>	<b>3,10</b>	
Ein solider SB und hervorragender Speisenbegleiter.		
<b>Müller-Thurgau trocken: Weingut Horst Sauer</b>	<b>3,40</b>	-,--
Knackige Mineralität und sortentypische Aromen. Interessant!		
<b>Silvaner trocken: Weingut Hans Wirsching</b>	<b>3,60</b>	-,--
Der klassische Franke.		
<b>Riesling trocken: Weingut Neiss</b>	<b>3,60</b>	-.—
Ein Riesling für jeden Tag!		
<b>Österreich</b>		
<b>Grüner Veltliner trocken: Weingut Schnatter</b>	<b>3,60</b>	-,--
Sortentypischer Grüner Veltliner mit tollem Preis-Genussverhältnis.		
<b>Cuvée Falko trocken: Weingut Dürnberg</b>	<b>3,40</b>	<b>24</b>
Cuvée aus Muskateller, Welschriesling und Sauvignon Blanc.		

## Offene Rotweine

<b>Österreich / Weinviertel</b>		
<b>Zweigelt: Weingut Schnatter</b>	<b>3,60</b>	<b>26</b>
Fruchtiger und beeriger Wein mit samtenem Tannin		
<b>Spanien / Vewlle De Cinca</b>		
<b>Cabernet Tempranillo: Weingut Codorniu Nuviana</b>	<b>3,90</b>	<b>28</b>
Weich, vollmundig, trocken. Ausbau im Eichenfass.		
<b>Italien / Trentino – Südtirol</b>		
<b>Teroldego Rotaliano: Weingut Maso di Mezzo</b>	<b>3,60</b>	<b>26</b>
Weich, vollmundig, trocken. Ausbau im Eichenfass.		
<b>Deutschland / Franken</b>		
<b>Cuvée Roter Veit: Weingut Hans Wirsching</b>	<b>3,40</b>	<b>24</b>
Ein leichter, fruchtiger Rotwein aus dem Frankenland		



## Flaschenweine

*Wir weisen unsere Gäste darauf hin, dass unsere Weine Sulfite enthalten können.  
- Jahrgangsänderungen vorbehalten -*

## Weissweine

### Deutschland

#### Franken

**Weingut Horst Sauer: 2019 JUST weiss trocken** 26  
Trockenes, fruchtiges Cuvée der Silvaner und Riesling Traube.  
**Gault Millau Winzer des Jahres 2018! VDP**

**Weingut Bickel-Stumpf: 2018 twentysix** 28  
Feine Cuvée. Elegant und nicht ganz trocken. Herrlich!

#### Rheinessen

**Weingut Knewitz: 2020 Weisser Burgunder trocken** 28  
Super unkomplizierter Wein. Easy Drinking!

**Weingut Dreissigacker: 2019 Riesling trocken** 29  
Riesling wie er sich gehört.

#### Pfalz

**Weingut Jochen Uebel: 2020 Sauvignon Blanc trocken** 32  
Den sollte man unbedingt probiert haben.

#### Baden

**Weingut Franz Keller: 2019 Grauburgunder O. Bassgeige trocken** 34  
Die Spitze am Kaiserstuhl. Kräftig, mineralisch und fruchtig. VDP Erste Lage.

#### Mosel|Saar|Ruwer

**Weingut Hofmann / Willems Willems: 2018 Fusion trocken** 24  
Fusion „Schiefer trifft Muschelkalk“ aus Saar und Rheinessen

**Weingut Fred Knebel: 2017 Winniger Hamm Riesling feinherb** 28  
Selective Handlese. Ein Wein mit Charakter und Charme.

**Weingut Van Volxem: 2019 Schiefer Riesling trocken** 32  
Ein edler und eleganter Riesling mit feinen Aromen.



## Österreich

### Wagram

**Weingut Karl Diwald: 2020 Frühroter Veltliner** 24  
Eine Spezialabfüllung für die Vereinigung Culinarium Alpenraum.

### Weinviertel

**Weingut Dürnberg: 2018 Grüner Veltliner Falkenstein** 24  
Ein Klassiker des Weinviertels. Passt hervorragend zum Wiener Schnitzel.

### Südsteiermark

**Weingut Stefan Potzinger: 2019 Steierisches Trinkvergnügen** 28  
Gelber Muskateller, Scheurebe, Weissburgunder, Welschriesling. Steirer Original!

### Wien

**Weingut Mayer am Pfarrplatz: 2018 Gemischter Satz DAC** 29  
Fruchtiges Cuvée aus GV, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler

### Carnuntum

**Weingut Markowitsch: 2019 Chardonnay DAC** 32  
Ein sehr delikater, besonders straffer und präziser Wein.

## Roséwein

## Deutschland

### Rheinhessen

**Weingut Dreissigacker: 2018 Pino & Co. Rosècuvée trocken** 29  
So wie man sich einen Rosè am Gaumen vorstellt!

### Vulkanland

**Weingut Krispel: 2019 Krispelino Rosé** 26  
Dieser herrlich frische Rosé ist leichter Weingenuss, trocken und fruchtig zugleich.



## Rotweine

### *Österreich*

#### **Weinviertel**

**Weingut Dürnberg: 2017 Bodenschatz Cuvée** 29  
Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon.

#### **Wagram**

**Weingut Karl Diwald: 2020 Zweigelt** 29  
Eine Spezialabfüllung für die Vereinigung Culinarium Alpentraum.

### *Frankreich*

Perrigal / Bordeaux Superieur

**Chateau Tour de Perrigal: 2017** 23  
Backpflaumen und Süßholznoten.

Costieres de Nimes

**Mas Des Bressades: 2016 Cuvée Excellence** 28  
Ausgezeichneter Rotwein aus Südfrankreich.

### *Italien*

Südtirol

**Alois Lageder: Lagrein Alto Adige DOC 2017** 35  
Voller, milder Geschmack mit erdigem Nachhall und feinem Tannin.

### *Deutschland*

Franken

**Weingut Hans Wirsching: 2018 Iphöfer Spätburgunder trocken** 32  
Sehr guter Begleiter zu Braten, kurzgebratenem und dunklen Soßen.

**Für mehr Wein und Digestif Auswahl fragen Sie  
nach unserer umfangreichen Weinkarte!**