



**Holzkohle-Duft.  
Fleisch aus dem Dry-Aged Schrank.  
Saftige Steaks auf knisterndem Feuer.  
Herzhafte Südtiroler Spezialitäten.  
Pizza aus dem Holzofen.  
Edle Tropfen aus dem Weinklimaschrank.**

**„Heimat findet auf dem Teller statt“** Robert Müller

Lehnen Sie sich zurück und machen Sie es sich im Kronenwirt gemütlich. Fleischsommelier Simon Gamper und seine Crew nehmen Sie mit auf eine Reise durch das alpin-mediterrane Südtirol. Lokal, artgerecht und ökologisch. Der Fokus fällt auf das Unverfälschte, das Echte, das Authentische.

**Öffnungszeiten: 10.00 – 14.30 & 17.30 – 23.00 Uhr**  
**Ruhetage: Dienstag ganztägig und Samstag bis 17.30 Uhr**  
**Warme Küche: 12.00 – 14.00 & 17.30 – 21.30 Uhr**  
**Pizza: 12.00 – 14.00 & 17.30 – 22.00 Uhr**



## Kalte Vorspeisen

Antipasti

---

### **Bruschetta mit Cocktailtomaten und Spargel mit hausgemachtem Brot**

Bruschetta italiana con pomodori datterini e asparagi sull' pane fatta della casa

€ 12,40

### **Tatar (Black Angus Filet / Neuseeland) mit Wachtelei, Senf-Eis und Focaccia**

Battuta di manzo (Black Angus) all'uova di quaglia e focaccia

€ 19,70

### **Vitello Tonnato mit grünem Spargel und Focaccia**

Vitello tonnato con asparagi verdi e focaccia

€ 18,70

## Suppen

Fatto in casa e servito dalla zuppiera

---

### **Klare Kraftbrühe / Consommé di manzo mit Leberknödel / con canederlo di fegato**

€ 8,20

### **mit Kräuterfrittaten / con tagliolini di crespelle**

€ 7,30

### **Spargelcremesuppe mit Black Tiger-Garnele**

Crema di asparagi con gamberi

€ 9,50

## Salatschüssel

Insalata in ciotola

---

### **mit gebratenen Garnelen**

con gamberi alla griglia

€ 19,40

### **mit gegrillten Geflügelstreifen in Sweet-Chili-Sauce geschwenkt**

con filetti di pollo alla griglia sciacquati in salsa di chili dolce

€ 18,50

### **mit Rinderfiletstreifen vom Grill**

con strisce di filetto di manzo alla griglia

€ 23,90

## Warme hausgemachte Vorspeisen

Antipasti caldi fatti in casa

---

### **Risotto mit grünem Spargel und Jakobsmuschel**

Risotto con asparagi verdi e capesante

€ 14,50

### **Rosmarinbandnudeln mit Ragù von der einheimischen Färse (Rind)**

Tagliatelle di rosmarino con ragù di manzo

€ 15,90

### **Bärlauch-Gnocchi auf Spargelragout**

Gnocchi all'aglio selvatico con ragù di asparagi

€ 15,90

Gerne können Sie Ihre Vorspeisen auch als Hauptgericht, bzw. größere Portion bestellen.

Siete invitati a ordinare i vostri antipasti come piatto principale, o in una porzione più grande.

## Frisches aus dem Garten

Verdure e insalate fresche dal giardino

---

### **Gartenfrischer Marktsalat, Cherry-Tomaten, Gemüse nach Saison**

Insalata fresca dal mercato ortofrutticolo

klein | piccolo € 7,20

groß | grande € 11,90



## Hauptgerichte

Pietanze tradizionali

---

### Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb im Butterpfandl gebacken mit Pommes frites und Preiselbeeren

Bistecca alla milanese di vitello, accompagnata da patatine fritte e mirtilli rossi

€ 25,00

### Spareribs vom Iberico Schwein mit Steakkartoffeln, Dip und gegrilltes Gemüse

Ribs di maiale con patate steak house e verdure grigliate

€ 26,50

### Geschmorte Lammhaxe mit Polenta und saisonalem Gemüse

Coscia d'agnello con polenta e verdure di stagione

€ 29,50

### Saiblingsfilet aus Südtirol mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln

Filetto di salmerino dell'Alto Adige con asparagi bianchi e patate novelle

€ 29,70

## Beilagen

Contorni

---

### Knoblauch-Spinat

Spinaci all'aglio

€ 5,50

### Röstkartoffel

Patate saltate

€ 5,50

### Grillgemüse

Verdure alla griglia

€ 7,50

## Burger

Piatti principali

---

### Zielspitze

Brötchen, einheimisches Rindfleisch 200 gr, Burgersauce, Tomaten, Eisberg-Salat, Speck, Alm Käse, Remouladensauce mit getrockneten Tomaten

Panino, carne di manzo nostrano 200 gr, Salsa Burger, pomodoro, lattuga iceberg, speck, formaggio di malga, salsa remoulade con pomodori secchi

€ 19,50

### Pulled Pork Burger

Brötchen, gezupftes - zartes - saftiges- einheimisches Schweinefleisch 200 gr, Eisberg-Salat, Rotkraut, Tomaten, BBQ-Soße

Panino, carne di maiale sfilacciata resa tenera e succosa dalla lunghissima cottura 200 gr, lattuga iceberg, cavolo rosso, pomodoro, salsa BBQ

€ 19,50

### Crown - Spargel

Brötchen, einheimisches Rindfleisch 200 Gramm, grüner Spargel, Eisberg-Salat, Speck, Cheddar, Crown-Soße (fruchtige Bozner Soße)

Panino, carne di manzo nostrano 200 gr, asparagi verdi, lattuga iceberg, speck, formaggio cheddar, salsa "Crown

€ 20,90

Wir servieren unseren Burger „medium“ mit Steak Kartoffeln, Dip, und Cole Slaw (amerikanischem Krautsalat)

Noi serviamo i burger „medio“ con patate di steak house, salsa, Coleslaw.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Informazioni sugli ingredienti nel nostro cibo, allergie o intolleranze può innescare ottenere su richiesta il nostro personale di servizio.



# Spargelgerichte mit Qualitätsspargel vom HEINRICHHOF TERLANO

Piatti con asparagi di  
HEINRICHHOF TERLANO

---

## **Frischer Spargel mit neuen Kartoffeln und Bozner Sauce**

Asparagi freschi con patate novelle e  
salsa bolzanina

€ 21,90

## **mit Porchetta - Spanferkelschinken**

con porchetta di maialino

€ 25,40

## **mit Rohschinken**

con prosciutto crudo

€ 26,40

## **mit Alaska Wildlachs**

con salmone affumicato

€ 26,70

# Pizza mit frischen Spargel

Pizza con asparagi freschi

---

## **Spargel weiß – Asparagi bianchi € 16,00**

Tomaten, Mozzarella, weißer Spargel, Spanferkelschinken, Bozner Sauce, Oregano

Pomodoro, mozzarella, asparagi bianchi, porchetta di maialino, salsa bolzanina, origano

## **Spring € 15,50**

Tomaten, Mozzarella, grüner Spargel, Speck, getrocknete Tomaten, Bozner Sauce, Oregano

Pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, Speck, pomodori secchi, salsa bolzanina, origano



# Steaks aus unserem JOSPER® Holzkohlegrill

Pietanze preparate sulla nostra griglia a carbonella JOSPER®

---

## Filetsteak

### Black Angus Rindsfilet Mignon / Neuseeland

Bistecca / filetto Mignon di manzo  
Black Angus / Nuova Zelanda

**180 Gramm € 33,50**

**220 Gramm € 38,00**

## Entrecote Striploin

### Grain Feed / Neuseeland

Entrecôte striploin /  
manzo / Nuova Zelanda

**250 Gramm € 36,00**

## Rückensteak vom Iberico Schwein

### Spanien

Bistecca di Lombo di maiale iberico / Spagna

**250 Gramm € 33,00**

## Kotelett

### Kalb „Tomahawk“ / Italien

Cotoletta di vitello „Tomahawk“ / Italia

**300 Gramm € 39,00**

## Flank Steak

### Rind / Südtirol

Bistecca di fianco dal manzo / Alto Adige

**220 Gramm € 29,00**

## Club Steak

### Ferse / dry aged / Südtirol

Bistecca di club dal manzo / Alto Adige

**€ 9,50 / 100 Gramm**

## T-Bone-Steak

### Ferse / dry aged / Südtirol

Bistecca alla fiorentina dal manzo / Alto Adige

**€ 10,50 / 100 Gramm**

Wir servieren unsere Steaks „medium-rare“ mit Steak Kartoffeln,  
Sauerrahm-Dip, Grillgemüse und verschiedene Salze

Noi serviamo le bistecche „medio-rare“ con patate di steak house,  
salsa di panna acida, verdure grigliate e diversi sali



# Vegane Speisen

Pasti vegani



## Roter Quinoa mit Gemüse und Paprikasauce

Quinoa rossa con verdure e salsa peperoni

€ 14,30

## Ravioli mit Spargel und Seitan

Ravioli ripieni con asparagi e seitan

€ 17,00

## Schwarze Reis-Spaghetti mit Datteltomaten auf Basilikum-Pesto

Spaghetti di riso nero "Venere" con pomodori datterini e pesto di basilico

€ 14,90

## Hamburger Jackfruit mit BBQ-Sauce, Rotkraut und Steak Kartoffeln

Hamburger di jackfruit con salsa BBQ, cavolo rosso e patate di steak house

€ 19,50

# Vegane Pizza

Pizza vegana

## Teig / Pasta

Kamut Teig / Pasta kamut + € 1,80

Dinkel-Vollkorn Teig / Pasta integrale/farro + € 1,80

Glutenfreier Teig / Pasta senza glutine Ø 30cm + € 2,80

## Griechisch – Greca € 13,90

Tomaten, vegane Mozzarella, rote Zwiebel, Taggiasca-Oliven, Rucola, Datteltomaten, Tofu, Oregano  
Pomodoro, mozzarella vegana, cipolla rossa, olive taggiasche, rucola, pomodori datterini, tofu, origano

## Artischocken – Carciofo € 13,90

Vegane Mozzarella, Artischockencreme, gegrillte Artischocke, Datteltomaten, Basilikum, Oregano  
Mozzarella vegana, crema di carciofi, carciofi arrostiti, pomodori datterini, basilico, origano

# Vegane Desserts

Dolci vegani

## Panna Cotta mit Mango

Panna cotta con mango

€ 8,50

