

WILLKOMMEN IM KRÖNNER

KÖSTLICH:
KAFFEE UND
KUCHEN

ERFRISCHEND:
BIERE UND
WEINE

LECKER:
UNSER
FRÜHSTÜCK

FEIN:
SPEISEN UND
SNACKS

ERFINDER-
HAUS DER
AGNES-
BERNAUER-
TORTE



Krönner

STRAUBING · SEIT 1759



HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

Tasse Kaffee
Kännchen Kaffe
Milchkaffee
Cappuccino
Doppelter Cappuccino
Espresso
Doppelter Espresso
Espresso Macchiato
Doppelter Espresso Macchiato
Café Creme
Latte Macchiato
Latte Macchiato mit Caramel
Tasse Kaffee Hag
Kännchen Kaffe Hag
Irish Coffee

TEE

Haferl Tee
Haferl Tee mit Rum
Chai Pur
feuriger Schwarztee mit Milch und Gewürzen

Erlesene Kräuterteesorten von Eilles:
Früchtete, Pfefferminztee, Kamillentee,
Schwarztee

**Erlesene Teesorten aus der
Teestube am Stadtturm:**
Roibos-Vanilletee, Earl Grey, Grüner Tee,
Frühlingsblüte, saisonale Sorte

HAUSGEMACHTE HEISSE SCHOKOLADEN

Heiße Weiße mit Honig
Heiße Schokolade
mit Sahne
Heiße Schokolade
mit Amaretto oder Rum
Glas Milch mit Honig
Portion Sahne

HEISS ODER KALT

Zitrone
Holunder Ingwer 0,4l



ALLE KAFFE-
VARIATIONEN SIND
AUCH KOFFEINFREI
ERHÄLTlich

Café · Konditorei Kröner

Theresienplatz 1 · 94315 Straubing
Telefon 09421 10994 · info@kroenner.de · www.kroenner.de · www.kroenner-shop.de

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERLWASSER

Mineralwasser Sprudel 0,4 l
Adelholzner Sprudel 0,25 l
Adelholzner Sprudel 0,75 l
Adelholzner Still 0,75 l (ohne Kohlensäure)
Adelholzner Still 0,25 l (ohne Kohlensäure)

SOFTDRINKS

Sprite 0,3 l
Fanta 0,2 l ¹⁾
Coca Cola 0,2 l (koffeinhaltig) ¹⁾
Coca Cola Light 0,2 l (koffeinhaltig) ¹⁾
Cola Mix 0,5 l (koffeinhaltig) ¹⁾

Schweppes Tonic Water 0,2l ⁵⁾
Schweppes Wildberry 0,2l
Schweppes Ginger Ale 0,2l ¹⁾
Pfirsich Eistee 0,4l

SÄFTE

Apfelsaft 0,2l
Traubensaft rot oder weiß 0,2l
Kirschsafte 0,2l
Schwarzer Johannisbeersaft 0,2l
Maracujasaft 0,2l
Orangensaft 0,2l
Orangensaft frisch gepresst 0,2l

SAFTSCHORLEN

Apfelschorle 0,4l
Traubensaftschorle rot oder weiß 0,4l
Kirschsaftechorle 0,4l
Schwarze Johannisbeerschorle 0,4l
Maracujaschorle 0,4l
Holunderblütenschorle 0,4l
Orangensaftschorle 0,4l
Rhabarbersaftechorle 0,4l

VERSUCHEN SIE
UNSERE FEINEN,
HAUSGEMACHTEN
MACARONS

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE

Irlbacher Pils 0,33l
Irlbacher Excellent Helles 0,5l
Alkoholfreies Bier 0,5l
Irlbacher Radler 0,5l
Grünbacher Alkoholfreies Weißbier 0,5l
Grünbacher Leichte Weiße 0,5l
Grünbacher Altweiße Gold 0,5l
Grünbacher Altweiße Gold klein 0,33l
Grünbacher Altweiße dunkel 0,5l
Russ'n 0,5l

WEINE

Pinot Grigio DOC 0,25l
Weingenuss vom Weingut Topf aus dem österreichischen Kamptal
Grüner Veltliner vom Topf 0,25l
Rosé - Zweigelt vom Topf 0,25l
Zweigelt vom Topf 0,25l
Weißwein- / Rotweinschorle 0,25l

PROSECCO

Mionetto Glas Prosecco 0,1l
Mionetto Flasche Prosecco 0,75l
Piccolo 0,25l

APERITIF

Aperol Spritz 0,25l ¹⁾
Hugo 0,25l

Der Klassiker aus dem Festzelt Kröner am Gäubodenvolksfest.

„Unsere Moni“ 0,25l
Mit Prosecco, Schweppes Wildberry und einem Schuss Waldbeerensirup
Campari Soda 0,2l ¹⁾
Campari Orange 0,2l ¹⁾
Martini weiß 5cl

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

Remy Martin, Cognac Frankreich 40% 2cl
Williamsbirne 40 2cl
Ramazotti 30% 2cl



FRÜHSTÜCK

AGNES- BERNAUER- FRÜHSTÜCK

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Croissant, Butter, wahlweise mit hausgemachter Marmelade oder hausgemachten Schokoladennougataufstrich und Früchten

LACHSFRÜHSTÜCK

1 Glas Orangensaft oder Prosecco Mionetto, Brotkrübchen, Butter, Portion Räucherlachs mit Sahnemeerettich, Rührei und Käse

KLEINES FRÜHSTÜCK

1 Glas Orangensaft oder Prosecco Mionetto, 2 Brötchen, Butter, Wurst, Käse, hausgemachte Marmelade und Honig ^{2) 3) 4)}

KRÖNNER FRÜHSTÜCK

1 Glas Orangensaft oder Prosecco Mionetto, Brotkrübchen, Butter, Wurst, Käse, 1 weichgekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, hausgemachter Schokoladennougataufstrich, Honig ^{2) 3) 4)}

KLEINES KÄSEFRÜHSTÜCK

1 Glas Orangensaft oder Prosecco Mionetto, 2 Brötchen, Butter, Käsevariationen, hausgemachte Marmelade und Honig

AGNES-BERNAUER FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN

2 Gläser Orangensaft oder Prosecco Mionetto, Brotkrübchen, Butter, Joghurt mit Früchten oder Müsli, Wurst, Käse, Portion Räucherlachs mit Sahnemeerettich, Rührei, hausgemachte Marmeladen, Honig und ein kleines Stück Agnes-Bernauer-Torte ^{2) 3) 4)}

MEDITERANES FRÜHSTÜCK

1 Glas Orangensaft oder Prosecco Mionetto, Brotkrübchen, Butter, Tomate und Mozzarella, Serrano Schinken und Käse

FRÜHSTÜCKS EXTRAS

Portion Butter 20g
Hausgemachte Marmelade 50g
Hausgemachter Schokoladennougataufstrich 50g
Butterbreze, Buttersemmel, Butterkornspitz
Joghurt mit Früchten oder Müsli

EIERSPEISEN

1 weichgekochtes Ei
2 Eier im Glas mit Toast
2 Spiegeleier mit Brot
2 Rühreier mit Brot
2 Rühreier mit Schinken und Brot ^{2) 3) 4)}
Portion Räucherlachs und Sahnemeerettich 20g
EGG Benedict mit Schinken ^{2) 3) 4)}
EGG Benedict mit Lachs
Omlette mit Schinken ^{2) 3) 4)}
Omlette mit Champignons

KLEINES KÄSE- FRÜHSTÜCK

HAUSGEMACHTER
MARMELADEN-
UND SCHOKO-NOUGAT-
AUFSTRICH

UNSERE WOCHENKARTE



ALLE UNSERE
TAGESGERICHTE
GIBT'S AUCH ZUM
MITNEHMEN

Informationen zu Allergenen entnehmen Sie der Mappe an der Theke.

SPEISEN

SUPPEN

Tagessuppe
Gulaschsuppe mit Bauernbrot
Leberspätzlesuppe mit Bauernbrot
Pfannkuchensuppe mit Bauernbrot
Tomatencremsuppe mit Bauernbrot

SALATE

Beilagensalat
Bunter Salat mit Fetakäse, Kürbiskern
und Antipasti
Bunter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei
und Zwiebeln
Bunter Salat mit gebratenen Garnelen
Bunter Salat mit Putenstreifen,
Weintrauben und Mandelsplittern
Bunter Salat mit Schinken und Ei ^{2) 3) 4)}
Salat Tomate - Mozzarella
mit Basilikumpesto
Bauernsalat mit Bratkartoffeln,
Schinken, Spiegelei ^{2) 3) 4)}

NUDELGERICHTE

Spaghetti mit Basilikumpesto,
Tomaten, Rucola und Parmesan
Spaghetti mit Kräuteröl,
gebratenen Garnelen und Rucola
Penne mit Tomatensoße, Oliven,
Parmesan und Rucola

KLEINE SPEISEN

Alaska Seelachs gebacken mit
Bratkartoffeln und Salat
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Fingernudeln wahlweise mit
Apfelmus oder Sauerkraut
Marillenknödel mit Buttersoße
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch
und Basilikum

TOAST MIT SALATBOUQUET

Krönner Toast mit Pute
und Rahmchampignon
Toast Hawaii ^{2) 3) 4)}
Toast Mailand mit Tomaten und
Schinken mit Käse überbacken ^{2) 3) 4)}
Toast Tomate - Mozzarella mit
Basilikumpesto
Toast Serrano mit Frischkäse,
Rucola und Parmesan
Toast Tuna mit Frischkäse,
Thunfischkrem, Rucola und Ei

BROTZEIT & WÜRSTL

Bayrischer Wurstsalat (nach Saison) ^{2) 3) 4)}
Schweizer Wurstsalat mit
Emmentaler (nach Saison) ^{2) 3) 4)}
Strammer Max ^{2) 3) 4)}
1 paar Frankfurter
mit Senf, Kren und Bauernbrot
5 Stück Nürnberger Bratwürstl mit
Sauerkraut und Bauernbrot ^{2) 3) 4)}

1) mit Farbstoff 2) Konserviert 3) mit Nitritpökelsalz 4) Geschmacksverstärker

IT'S TEATIME!

DAS CAFÉ KRÖNNER KANN AUCH TEATIME.

Gönnen Sie sich süße & herzhafte Snacks zur Teestunde. Unsere traditionelle Agnes-Bernauer darf bei der Krönner-Teatime auf keinen Fall fehlen. Hinzu gesellt sich ein Macaron, 2 Pralinen sowie zwei kleine Kuchenstücke nach Auswahl des Tages. Zwei herzhafte Häppchen sowie zwei Gläser Orangensaft oder zwei Gläser Prosecco Mionetto runden die Krönner-Teatime ab.

Enjoy your teatime. You will be amused!

TEATIME

- 2 Gläser Orangensaft oder
- 2 Gläser Prosecco Mionetto 0,1l
- 2 herzhafte Häppchen
- 1 kleines Stück Agnes-Bernauer
- 1 Macaron
- 2 Stück Pralinen
- 2 halbe Kuchenstücke (Auswahl des Tages)

Für 2 Personen
Für 4 Personen

BESUCHEN
SIE UNSEREN NEUEN
ONLINE-SHOP
www.kroenner-shop.de

DIE HISTORIE

GEGRÜNDET 1759 – SEIT 1903 IN STRAUBING

Bis ins Jahr 1425 lässt sich das Geschlecht der Krönner in Bayern lückenlos zurückverfolgen. Zuerst waren sie Bauern, Lehensträger und Braumeister und seit 1759 Lebzelter und Wachszieher. Baptist Krönner war der erste Lebzelter und Wachszieher. Er erwarb 1759 die Ertl'sche Lebzelterei in Moosburg/Obb. und gründete das Stammhaus der Konditorenfamilie Krönner. Mittlerweile sind 250 Jahre vergangen, in denen 9 Generationen der Krönner den gleichen Beruf ausüben – wahrlich eine lange und erlebensreiche Zeit. In der Gäubodenmetropole Straubing sind sie nun schon seit mehr als 100 Jahren – und inzwischen in der fünften Generation – als Konditoren und Kaffeehaus-Besitzer ansässig.

Die Familie Krönner verstand es immer aufs Beste, das altbekannte Bürgerhaus am Stadtturm über bewegte Zeiten zu retten, seinen Ruf als gediegenes Geschäftshaus zu festigen und zu einem Treffpunkt all derer zu machen, die Gaumengenüsse schätzen. Die bekannten Spezialitäten der Konditorei Krönner sind innerhalb Deutschlands bekannt und beliebt: Wie die berühmte Original Agnes-Bernauer-Torte, die in diesem Hause erstmals kreiert wurde, die hausgemachten Pralinen, die wohlschmeckenden Baumkuchen und andere Köstlichkeiten...



Café · Konditorei Krönner
Theresienplatz 1
94315 Straubing



Krönner

STRAUBING · SEIT 1759

Telefon 09421 10994
info@kroenner.de
www.kroenner.de