



Herzlich Willkommen

Zu bewahren, was Generationen aufgebaut haben, und dennoch eigene Wege zu gehen, ist nicht immer einfach, in jedem Fall aber eine Verpflichtung, um auch den kommenden Generationen etwas zu erhalten. In unserem Fall ist das ein alteingesessenes Familienunternehmen – das Kaffeehaus Krönner.

Mit der Familientradition gehen wir Krönners sehr bewusst um. Daher werden wir unseren Standard selbstverständlich erhalten und ausbauen, aber auch hier und da Neues einführen, in allerbesten Qualität versteht sich.

Wir hoffen, dass Sie den Weg mit uns gehen, denn eines versprechen wir: Das Krönner ist und bleibt das Synonym für gehobene Kaffeehauskultur. Dass das so ist, haben wir auch Ihnen, unseren treuen Stammkundinnen und Stammkunden, zu verdanken.

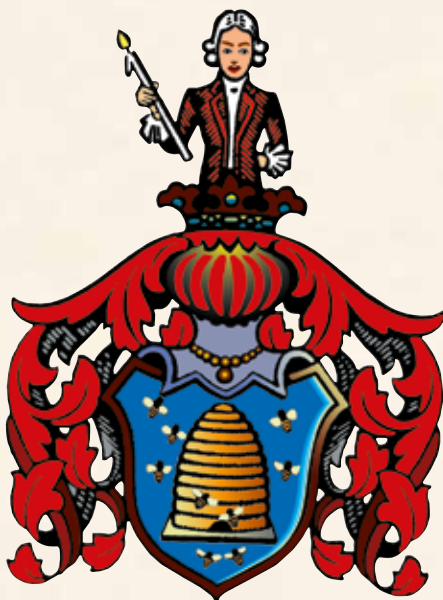
Für Sie geben wir auch in Zukunft unser Bestes und mit unserem Sohn Franz Krönner jun., haben wir zu unserer Freude einen weiteren Konditormeister mit im Betrieb.



Ihr Franz Krönner, Franz Krönner jun. & Tina Krönner

1759 ist erstmals ein Lebzelter und Wachszieher aus dem Geschlecht der Krönner in Moosburg verzeichnet. Die Familie Krönner übte von nun an das Handwerk der Lebzelter, Wachszieher und Konditoren aus.

Seit 1768 führt die Familie Siegel und Wappen, sinnigerweise einen Bienenkorb mit Wappenschild, dessen Helmzier durch einen Pagen mit brennender Kerze geschmückt ist. Dieses Siegel und Wappen wurde vom Kurfürsten Maximilian II. von Bayern verliehen.



Die tüchtige und angesehene Konditorenfamilie ist seit 1934 in Garmisch-Partenkirchen ansässig. Immer war es die Ehre und der Stolz unseres Hauses, Gäste und Kunden mit dem Besten zufrieden zu stellen. So sind wir auch heute bestrebt, das handwerkliche Brauchtum und den guten Ruf unserer eingesessenen Konditorenfamilie zu wahren und zu mehren.

Ihre Familie
Krönner
und Mitarbeiter

Frühstück

bis 12 Uhr - Sonn- u. Feiertag bis 13 Uhr

Ohne Heißgetränke

Französisches Frühstück

1 Croissant, Butter und Konfitüre **ACGO** 7,00 €

Kleines Frühstück

1 Semmel, 1 Vollkornsemmel, Butter, Konfitüre, Honig **AFGP** 9,40 €
ON

Business Frühstück

Butter, Konfitüre, Honig,
1 weichgekochtes Bio-Ei, gem. Brotkörbchen 13,90 €
AFGPOCN

Sportler Frühstück

1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,10 l,
2 Scheiben Vollkornbrot, Butter, Konfitüre, hausgem.
Kräuterfrischkäse u. Ziegenkäse, Camembert, Müsli mit
frischem Joghurt oder Milch **AFGPOHE** 20,70 €

Italienisches Frühstück

Butter, gemischte Platte mit Parma-Schinken², Coppa
Schinken², Mailänder-Salami², Bergkäse, Oliven,
getrocknete Tomaten, Brotkörbchen **GAFPCLMN** 20,90 €

Amerikanisches Frühstück

1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,10 l, Butter,
Konfitüre, Honig, 1 Bio-Spiegelei mit Speck² oder
Schinken² im Pfännchen, gem. Brotkörbchen 19,90 €
GAFPCLMOHN

Veganes Frühstück

1 Glas frisch gepresster Apfel-Karottensaft 0,10 l,
2 Scheiben Vollkornbrot in Olivenöl geröstet mit
Hummus-Kichererbsen Aufstrich, frische Früchte nach
Saison, im Schälchen mit Cashewkernen 16,60 €
AFPOHNN

Freizeit Frühstück

1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,10 l,
gem. Brotkörbchen mit feinem Croissant, Butter,
Konfitüre, Honig, gemischte Wurst- und Käseplatte 23,60 €
AFPCGLMOHN

Frühstück „Deluxe“

1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,10 l,
knusprig gebratener Speck², 1 Bio-Spiegelei, gemischtes
Brotkörbchen mit feinem Croissant, Butter, Konfitüre,
Honig, gemischte Wurst- und Käseplatte²⁺⁸ **ACFGLMPN**

29,50 €

Bayerisches Frühstück

1 Paar Weißwürste⁸ mit Breze und süßem Senf.

9,70 €

Dazu ein Weissbier? **AHGLMPF** 0,50 l

5,30 €

Paleo Frühstück

2 pochierte Kräuter-Bio-Eier mit Basilikum-Pesto und
geräuchertem Lachs, Kresse und Salatgarnitur **CHND**

15,50 €

Bären Frühstück

geröstetes Bauernbrot, Avocado, Salat, Räucherlachs und
1 pochiertes Ei **CDAHNGLOPM**

16,60 €

Eier Benedict

Weizen-Toasties, Salat, 2 pochierte Bio-Eier mit Sauce
Hollandaise und knusprig gebratenem Speck

16,60 €

CAHNGLOPM

„Das Brett“

Butter, Konfitüre, hausgem. Kräuterfrischkäse, Humus - Ta-
hini Aufstrich, gemischte Wurst- und Käsevariationen²⁺⁸,
gemischter Brotkorb mit feinem Croissant,

AFPCGMHN

29,50 €

„Kleines Brettl“

Butter, Konfitüre, hausgem. Kräuterfrischkäse, gemischte
Wurst- und Käsevariationen²⁺⁸,

gem. Brotkorb mit feinem Croissant **AFPCGMHN**

22,50 €



**Unsere Frühstückseier stammen von glücklichen, bayerischen
Hühnern aus 100 % ökologischer Freilandhaltung
mit Biozertifikat**

Extras zum Frühstück

1	Breze AFP	2,40 €
1	Butterbreze AFPG	4,00 €
1	Croissant ACG	3,80 €
1	weich gekochtes Bio-Ei c	2,50 €
2	Bio-Eier im Glas c	6,40 €
2	pochierte Bio-Eier c	6,20 €
1	Bio-Spiegelei cG	3,30 €
1	Bio-Spiegelei mit Speck oder Schinken im Pfännchen ACFGLM	6,20 €
1	Omelette o. Rühreier von 2 Bio-Eiern cG	6,50 €
1	Brötchen, Brot oder Toast AFP	2,20 €
1	Vollkornsemmel AFPN	2,50 €
1	Vollkornbrot AFP	2,50 €
1	Portion Konfitüre, Honig oder Nutella oG	1,50 €
1	Portion Butter G	1,70 €
1	Portion Emmentaler G	4,50 €
1	Portion Bergkäse G	5,00 €
1	Portion Camembert G	4,00 €
1	Portion hausgemachter Kräuter-Frischkäse G	4,10 €
1	Portion Ziegenkäse G	4,10 €
1	Portion geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich G	7,70 €
1	halbe Avocado	3,90 €
1	Portion Parma-Schinken ² ACGFLM	6,60 €
1	Portion Coppa-Schinken ² ACGFLM	6,10 €
1	Portion Schinken ² ACGFLM	5,00 €
1	Portion original Südtiroler Speck ACGFLM	6,40 €
1	Portion Salami ² ACGFLM	5,00 €
1	Portion geräucherte Streichleberwurst, fein ACGFLM	4,70 €
1	Portion gebratener Speck ² ACGFLM	6,20 €
1	Wurst- und Käseplatte für 1 Person ACGFLM	8,90 €
1	Schale Müsli mit Joghurt oder Milch AGFNH	5,00 €
1	Portion Joghurt G	3,90 €
1	Schälchen frische Früchte	6,50 €
1	kl. Glas frisch gepresster Bio-Orangensaft, 0,10 l	2,90 €
1	gr. Glas frisch gepresster Bio-Orangensaft, 0,20 l	5,10 €
1	Glas Prosecco, 0,10 l o	5,20 €



Heiße Getränke

auf unseren Terrassen servieren wir Kaffee nur in Haferl und Kännchen



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, DE-ÖKO-037

BIO-Filterkaffee

Der Kaffeehaus Klassiker. Vollmundig, mild und rund.

Zubereitet mit nachhaltig angebautem und Fairtrade-zertifiziertem Filterkaffee, aus erlesenen Arabicas, schonend ohne Druck gefiltert, idealer Begleiter zu einem schönen Stück Kuchen.

Tasse Kaffee (wird auf den Terrassen nicht serviert!)	3,90 €
Kännchen Kaffee	7,50 €
Haferl Kaffee	5,70 €

Kaffee frisch gebrüht

jede Tasse frisch gemahlen, im Kolben gebrüht

Tasse Café Crème (wird auf den Terrassen nicht serviert!)	3,70 €
Kännchen Café Crème	7,50 €
Haferl Café Crème	5,70 €

Internationale Klassiker mit Milch oder Sahne

Cappuccino ☼	4,50 €
Haferl Cappuccino ☼	5,80 €
Cappuccino mit Schlagrahm ☼	5,80 €
Latte Macchiato ☼	5,90 €
Haferl Milchkaffee ☼	5,80 €
Einspänner - Espresso mit dicker Sahnehaube ☼	4,10 €

Espresso

Espresso	3,00 €
Espresso Doppio - doppelter Espresso	5,50 €
Espresso Macchiato - Espresso mit etwas Milch ☼	3,40 €
Eispresso - 1 Kugel Vanilleeis u. heißer Espresso ☼☼	5,50 €
Kännchen Milch warm oder kalt, 0,3 l ☼	4,00 €

Heiße Getränke

auf unseren Terrassen servieren wir Kaffee nur in Haferl und Kännchen

Kakao Variationen

Mit seinem ausgeprägt weichem Geschmack von Schokolade verwöhnt
Azuco Trinkschokolade-Vollmilch Ihre Sinne.

Haferl Schokolade mit Schlagrahm A F G	5,80 €
Kännchen Schokolade mit Schlagrahm A F G	7,60 €
Haferl Schokolade mit Rum und Schlagrahm A F G	8,90 €
Haferl Schokolade mit Schlagrahm und Pfefferminzflavour A F G	7,50 €

Sommergetränke

Geeister Latte Macchiato

Eiswürfel, kalte Milch, kalter Milchschaum, Espresso **G** 5,90 €

Geeister Vanille Latte Macchiato

Eiswürfel, Vanille Sirup, kalte Milch, kalter Milchschaum,
Espresso **G** 7,60 €

Geeister Baileys Latte Macchiato

Eiswürfel, Baileys, kalte Milch, kalter Milchschaum, Espresso
(mit Alkohol) **G** 9,80 €

Geeister Karamell Latte Macchiato

Eiswürfel, Karamell Sirup, kalte Milch, kalter Milchschaum,
Espresso **G** 7,60 €

Wintergetränke

Schokoladen Latte Macchiato

Schokoladensauce, heiße Milch, Milchschaum, Espresso **A F G** 7,60 €

Eierlikör Latte Macchiato (mit Alkohol) **C G**

Eierlikör, heiße Milch, Milchschaum, Espresso 9,80 €

„Heisse Zenzi“ (mit Alkohol) **O**

Glühwein mit Ingwer-Limette-Minz Sirup 7,30 €

Haferl Jagatee **O** 5,80 €

Haferl Glühwein, rot **O** 5,80 €

Haferl heißer Rosè **O** 5,80 €

Haferl Glühwein, weiß, nicht ganz so süß! **O** 5,80 €

Haferl Kinderpunsch, ohne Alkohol! 5,80 €

Teekarte

Ronnefeldt Tee

Jede Portion Tee steckt in einem großen Teenetz (LeafCup oder Caddy) aus natürlichen Fasern, damit sich die Teeblätter voll entfalten können und ihr ureigenes Aroma freigeben.



ERLESENE TEES SEIT 1825

Glas Tee:

4,50 €

Schwarzer Tee „English Breakfast“, Ceylon FBOP-Sommer

Grüner Tee, aromatisiert „Morgentau“, China-Sommer

Grüner Tee Classic, „Green Dragon“, China-Frühling

Kräutertee „Wellness“- Bio

Pfefferminztee „Refreshing Mint“

Kamillentee „Fruity Camomile“

Früchteteer, aromatisiert „Sweet Berries“

Kännchen Tee:

7,20 €

Schwarzer Tee „English Breakfast“,

Ceylon FBOP-Sommer mit Zitrone oder Milch

Grüner Tee, aromatisiert „Morgentau“, China-Sommer

Grüner Tee Classic, „Green Dragon“, China-Frühling

Kräutertee „Wellness“- Bio

Pfefferminztee „Refreshing Mint“

Früchteteer, aromatisiert „Sweet Berries“

Echter Pott-Rum zum Tee, 2cl

2,40 €

Echter Pott-Rum zum Tee, 4cl

4,60 €

„Heisse Ingwer-Limette“

5,90 €

mit Ingwer-Limetten-Minz Sirup (Alkoholfrei)

Glas heiße Zitrone, frisch gepresst 0,35l

5,10 €

Erlesene Teespezialitäten



ERLESENE TEES SEIT 1825

Assam Bari

Schwarzer Tee Assam GFBOP – Sommer

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.

Spring Darjeeling - BIO

Schwarzer Tee Darjeeling FTGFOP – Frühling

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma.

Darjeeling Summer Gold - BIO

Schwarzer Tee Darjeeling FTGFOP – Sommer

Blumige Eleganz und ein köstliches, rundes Aroma zeichnet diese herausragende Sommerpflückung aus.

Earl Grey

Aromatisierter Schwarzer Tee Darjeeling TGFOP – Herbst

Vollaromatischer Herbst-Darjeeling, komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Cream Orange

Aromatisierter Kräutertee

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

Eine Portion Tee nach Wahl

7,60 €

Wir servieren mit Sahne und Kandis

Zu Ihrer Portion Tee empfehlen wir:

1 Portion Baumkuchen Aufschnitt (100 g)

7,90 €

Neue „BIO“ Teesorten

100% / ORGANIC / VEGAN / ECO-FRIENDLY



ERLEBENE TEES SEIT 1825

Glas Ronnefeldt Bio-Tee (Musselin-Teebeutel):

4,70 €

- **KRÄUTERTEE MIT MINZE** - MINDFUL MINT
- **KRÄUTERTEE MIT INGWER & ZITRONE** - SPICE OF LIFE
- **KRÄUTERTEE MIT KAMILLE & ORANGE**
- CHARMING CAMOMILE
- **AROMATISIERTER KRÄUTERTEE MIT KAKAO & ZIMT**
- MAGIC AFRICA
- **FRÜCHTETEE MIT PAPAYASTÜCKCHEN, HIBISKUS & PFEFFERMINZ** - FRUITS OF JOY
- **SCHWARZER TEE** - NATURAL ENGLISH BREAKFAST
- **AROMATISIERTER SCHWARZER TEE MIT BERGAMOTTE**
- VERY EARLY GREY
- **GRÜNER TEE** - GREEN DREAM



Alle hier aufgeführten
Ronnefeldt-**BIO-Teesorten**
stehen in unserem Laden für
Sie zum Verkauf!



Kaffee & Flavour

Kaffee & heiße Milch einmal anders genießen, mit **alkoholfreien, natürlichen** Flavorsirups. Höchste Qualität durch das Verwenden von natürlichen Aromen und Rohrzucker.

Für alle Latte Macchiatos, Cappuccinos und in heiße Milch!

wahlweise mit Sirup:

1,70 €

Kokos

Vanille

Haselnuss

Karamell

Amaretto

Pfefferminz

Mango

Special

Indische Chaimilch €

Schwarztee-Extrakte, Honig, natürliche Gewürzextrakte wie Nelken, Zimt, Kardamom, Vanille und Ingwer

5,60 €



Kaffee & Alkohol

Biedermeier Kaffee

mit 2cl aussergewöhnlich gutem Marillenbrand, aus der Wachau und Schlagsahne € 9,60 €

Kaffee Himbeer

mit 2cl Himbeergeist, Schlagsahne, Schokoraspeln € F 8,80 €

Kaffee Kirsch

mit Schlagsahne und 2cl Kirschwasser € 8,80 €

Rüdesheimer Kaffee

Kaffee mit 4cl Asbach Uralt, Zucker und Sahne mit Schokoladenraspeln € G 10,20 €

Irish Coffee

mit irischem Whiskey 8,80 €

Fiaker Kaffee

mit Schlagsahne und 2cl Slivovitz € 8,80 €

Pharisäer

starker Kaffee mit Schlagsahne und 2cl Pott-Rum € 8,80 €



Erfrischungsgetränke

Grander-Tafelwasser, belebt durch original GRANDER-Technologie!

www.grander.com , frisch gekühlt	0,25 l	2,50 €
mit oder ohne Kohlensäure	0,50 l	4,40 €

Viva con Agua - laut

Viva con Agua - laut

Viva con Agua - leise



0,75 l 7,90 €

0,33 l 3,90 €

0,33 l 3,90 €



Was ist VIVA CON AGUA?

Dieses Wasser löscht nicht nur Ihren Durst sondern unterstützt weltweit Wasserprojekte der Welthungerhilfe. www.vivaconagua.org

Johannisbeersaftschorle	0,50 l	5,10 €
Apfelsaftschorle, naturtrüb	0,50 l	5,10 €
Coca-Cola ¹	0,33 l	4,10 €
Cola Zero ⁷ ®	0,33 l	4,10 €
Spezi ¹	0,50 l	5,10 €
Tonic Water oder Bitter-Lemon	0,20 l	4,00 €
Glas Zitrone natur mit Tafelwasser	0,25 l	3,80 €
	0,50 l	6,90 €
Hopfala-Limonade	0,33 l	4,10 €

Nicht zu süß und alkoholfrei! Die neue Hopfenlimo aus Mittenwald!

Bio-Limonaden

Proviant

Rhabarber Limo	0,33 l	4,50 €
Apfelschorle, naturtrüb	0,33 l	4,50 €
Orangen Limo	0,33 l	4,50 €
Zitronen Limo	0,33 l	4,50 €



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, DE-ÖKO-037

Sirup-Schorlen

Ingwer-Limettenschorle	wahlweise mit stillem Wasser	0,50 l	5,90 €
------------------------	------------------------------	--------	--------

hergestellt aus AlpenZenzero - Ingwer-Limetten-Minze Sirup,
(in unserem Ladengeschäft erhältlich)

Himbeerschorle	wahlweise mit stillem Wasser	0,50 l	5,10 €
Holunderschorle	wahlweise mit stillem Wasser	0,50 l	5,10 €

Fruchtsäfte von Granini

Apfelsaft	0,20 l	4,10 €
Roter Traubensaft	0,20 l	4,10 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20 l	4,10 €
Tomatensaft	0,20 l	4,10 €

Specials

Ingwerspritz 7,90 €
Prosecco, Ingwer-Limetten-Minzsirup, Mineralwasser,
Eiswürfel, Minze, Zitrone ◦

Hugo 7,90 €
Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Eiswürfel, Minze ◦

Aperitivo Rosato Ein Hauch von Hibiskus und Orangenblüten!
Prosecco, Ramazzotti Rosato!, Mineralwasser, Basilikumblätter ◦ 7,90 €

Aperol - „Prosecco Spritz“ 7,90 €
Prosecco, Aperol!, Mineralwasser, Eiswürfel ◦

Campari - Tonic 8,50 €
Campari!, Fever-Tree Tonic Water, Eiswürfel ◦

Gin Tonics 5cl

alle unsere Gin Tonics servieren wir mit
Fever-Tree Tonic Water

Gordon's Dry 9,00 €
Gin Mare, mediterran, einfach Meer! 11,00 €
Hendricks, schottischer Premium Gin 10,00 €
Monkey „47“, erstklassischer Schwarzwald Dry Gin! 13,00 €
Brockmans, aussergewöhnlich fruchtig & beerig! 12,00 €



Alkoholfreie Drinks

Monin Bitter¹ & Orangensaft 7,00 €
(wie Campari Orange aber ohne Alkohol!)

Monin Bitter¹ & Tonic 8,00 €




Frisch gepresste Säfte

Glas BIO-Orangensaft, frisch gepresst 0,20 l 5,10 €
Glas Apfelsaft, frisch gepresst 0,20 l 5,10 €
Glas Apfel/Karottensaft, frisch gepresst 0,20 l 5,10 €

Gebrautes und Gekelertes

Bier

Augustiner Helles		0,50 l	5,10 €
Augustiner Dunkles		0,50 l	5,10 €
Augustiner Pils		0,33 l	4,80 €
Augustiner Weisse ^A		0,50 l	5,30 €
Erdinger Brauhaus Radler, naturtrüb		0,50 l	5,10 €
Erdinger Weissbier, alkoholfrei ^A		0,50 l	5,30 €
Helles, alkoholfrei		0,50 l	5,10 €
Weinschorle sauer, weiß, rose oder rot ^O		0,25 l	5,00 €
		0,50 l	9,00 €

Champagner ^O

Marc Hebrart, Brut Cuvée Réserve, 1er Cru	0,75 l	51,00 €
Marc Hebrart, Brut Cuvée Réserve, 1er Cru	0,375 l	29,00 €
Moët & Chandon	0,75 l	85,00 €

Prosecco ^O

Glas Prosecco	0,10 l	5,20 €
Prosecco-Piccolo	0,20 l	9,50 €
Prosecco Spumante brut	0,75 l	32,00 €

Spirituosen

Apéritif

Sandeman Sherry medium dry – Spanien-5 cl	7,50 €
Sandeman Portwein – Portugal - 5 cl	8,00 €
Martini Bianco – Italien - 6 cl	7,00 €

Liköre 2cl

Amaretto-Mandellikör ^H	4,00 €
Bailey's Irish Cream	4,00 €
Eierlikör ^C	4,00 €



Long Drinks o 4cl

Campari* Orange	9,00 €
Campari* Soda	8,50 €
Wodka Bitter-Lemon	9,50 €
Cola Rum - Cola mit Bacardi Carta Oro Rum	11,60 €

Schnäpse 2cl

„Marillenbrand“ aus der Wachau direkt vom Erzeuger aus einem Bestand von 120 alten Marillenbäumen – ein wahrer Genuss!	5,50 €
Kirschwasser	4,50 €
Himbeergeist	4,50 €
Williams Christ	4,50 €
Echter Gebirgsenzian	4,30 €
Obstler	4,30 €
Grappa	4,50 €
Wodka 4cl	5,50 €

Rum 4cl

Havana Club „7 Jahre“	9,00 €
Bacardi Carta Oro Rum	7,50 €
Pott Rum	5,50 €

Whiskey 4cl

Bowmore 12 Jahre – Schottischer Single Malt	11,00 €
Jameson – Irish Whiskey	9,50 €
Jim Beam – Bourbon	9,00 €

Weinbrand – Cognac 2cl

Asbach Uralt	4,50 €
Cognac Hennessy VSOP	4,90 €

Bitters 2cl

Jägermeister	4,30 €
Ramazotti auf Eis	4,30 €
Ettaler Magenbitter	4,30 €

Kleine Speisekarte

ganztägig

Krönners Suppenküche

Leberspätzlesuppe <small>AC</small>	7,30 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <small>ACGPL</small>	7,30 €
Frische Tomatensuppe mit Sahnehäubchen <small>GL</small>	6,90 €
Ungarische Goulaschsuppe <small>OLA</small> , dazu 1 Scheibe Graubrot	8,20 €
Speckknödelsuppe <small>ACPGLMHF</small>	7,90 €

Toasts

„Hühnchen“ Toast

Gebratenes Hühnerbrustfilet, etwas Eisbergsalat mit Mayonnaise, Ananasscheiben, mit Käse überbacken, dazu eine süsse Chili-Sauce <small>GAFFC</small>	18,80 €
---	---------

Toast „Helene“

Schinken ² , Birne mit Camembert überbacken dazu Preiselbeeren <small>ACHGLMOPF</small>	16,60 €
---	---------

Hawaii-Toast

Schinken ² , Ananas mit Käse überbacken <small>ACHGLMFP</small>	13,90 €
--	---------

Schinken²-Käse-Toast AFGPCHLM

12,80 €

Italienischer Toast

Tomaten, hausgem. Pesto mit Mozzarella überbacken <small>AFPGEH</small>	16,60 €
--	---------

Strammer Max

mit gekochtem Schinken ² und 1 Bio-Spiegelei <small>AFPCHGLM</small>	13,30 €
---	---------

Krönners Speckbrettl

Orig. Südtiroler Speck auf dem Holzbrett serviert, dazu 2 Scheiben Bauernbrot, Butter, Gewürzgurke u. Radieschen <small>AFPGLM</small>	15,50 €
---	---------

Wir bitten um Verständniss dass wir für Umbestellungen 1.- Euro Aufpreis berechnen!

Kleine Speisekarte

ganztägig

Traditionell..wie eh und je

Hausgemachtes Ragout fin (vom Kalbfleisch) mit

2 Scheiben Toast **AFGPL**

13,20 €

Königin Pastete - hausgemachte Blätterteig-Pastete gefüllt mit
feinem Ragout fin (vom Kalbfleisch)

16,50 €

ACFGPL

Eierspeisen

2 Bio-Spiegeleier oder Rühreier mit Toast u. Butter **CAFPG**

10,50 €

2 Bio-Spiegeleier oder Rühreier mit Schinken² auf Toast

12,80 €

CAFPGLM

2 Bio-Spiegeleier mit Speck² und Graubrot **CAFPGLM**

12,80 €

Omelettes

Omelette natur von 3 Bio-Eiern **CG**

9,70 €

wahlweise dazu mit:

Ragout fin **GALC**

6,70 €

Schinken² **GAFLMC**

5,00 €

Käse **GC**

4,50 €

Tomaten **GC**

2,80 €

Frische Champignons **GC**

2,80 €

Zwiebeln **GC**

1,80 €



Süßes

Kaiserschmarrn **ACGHO**

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus

(auf Wunsch auch ohne Mandeln oder Rosinen)

16,60 €

**Da wir unseren Schmarrn immer frisch zubereiten sollten Sie mit ca.
15 Minuten Zubereitungszeit rechnen! Vorfreude ist ja bekanntlich
die schönste Freude!**

Speisekarte

ab 11.30 Uhr

Warme Gerichte

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit hausgemachtem
Kartoffelsalat u. Preiselbeeren **ACFGHMLN** 29,50 €
- wahlweise mit Pommes Frites **ACFGHMLN** 28,50 €

2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit hausgemachtem Kartoffelsalat **ACFGHMLN** 21,70 €
- wahlweise mit Pommes Frites **ACFGHMLN** 21,00 €

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ vom Kalb,
mit feinem Butterreis **GLA** 29,90 €

Hausgemachtes Rindersaftgoulasch mit Nudeln **ACL** 22,80 €

2 Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat
ACFGPHMLN 19,90 €

3 Stück Kartoffelpuffer mit mildem Räucherlachs **ACDGL0** 17,50 €

3 Stück Kartoffelpuffer mit Kräuterfrischkäse **ACGL0** 15,00 €

3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus **ACGL0** 13,30 €

Knödeltrio **AFGPON**

Hausgemachte Speck-, Spinat- und Käsknödel, mit abge-
schmolzener, brauner Butter und feinem Parmesan 19,90 €

Knödeltrio „Vegetarisch“ **AFGPON**

2 hausgemachte Spinat- und 1 Käsknödel, mit abgeschmolze-
ner, brauner Butter und feinem Parmesan 19,90 €

Würstchen

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Brot
5 Stück **ACFGLMOP** 12,80 €

7 Stück 15,60 €

9 Stück 18,40 €

1 Paar Wiener Würstchen mit 1 Scheibe Brot **AHGLMPF** 7,70 €

1 Paar Wiener mit hausgemachtem Kartoffelsalat **HGLM** 12,50 €

1 Paar Weißwürste^a mit Breze **AHGLMPF** 9,70 €

3 Stück Weißwürste^a mit Breze 12,90 €

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark **G** 11,70 €

Ofenkartoffel mit Räucherlachs und Kräuterquark **GD** 16,20 €

Speisekarte

ab 11.30 Uhr

Salate - Dressing nach Ihrer Wahl

Salat „Krönner Spezial“

Gebratene Rinderlendenstreifen und Champignons auf knackigen Blattsalaten der Saison, Rucola, Gurken und Cocktailtomaten **AGFLM**

19,90 €

Salat „Nizza Art“

Marinierter Eisbergsalat mit weißen Bohnen, frischen Paprikastreifen, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Thunfisch, Zwiebelringen und 1 gekochtes BIO-Ei **DLMOE**

17,50 €

„Caesar“ Salat mit Hühnerbrust

Knackiger Romana-Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Caesardressing, Parmesan und Croutons

18,90 €

AFPGDCLM

Kleiner bunter Salatteller **LM**

7,70 €

Dressings nach Ihrem Geschmack

- Kräuter-Vinaigrette „Hausdressing“ ohne Knoblauch **LMCG**
- Caesar Dressing **GDCLM**



Für unsere kleinen Gäste

1 kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

12,80 €

1 Paar Wiener Würstchen mit Pommes Frites **ACFGHMLN**

10,80 €

Kleine Portion Nudeln mit Tomatensosse

8,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

12,80 €

Wir bitten um Verständniss dass wir für Umbestellungen 1.- Euro Aufpreis berechnen!

Weissweine

Deutschland

Riesling „Lago“

trocken, Mosel-Saar-Ruwer	0,20 l	7,50 €
	0,75 l	27,00 €

Grauer Burgunder

trocken, Pfalz

Vollmundiger Wein mit weichem Körper und animierender Frucht.

0,20 l	8,30 €
0,75 l	29,00 €

Chardonnay

Klare strohgelbe Farbe, im Bukett dominieren Apfel- und Zitrusnoten, auch florale Anklänge

0,20 l	8,30 €
0,75 l	29,00 €



Österreich - Aus dem Hause Alphart

Grüner Veltliner - Weingut Alphart

Frische, helle Frucht, feine Zitrusnoten, Holunderblüten, am Gaumen schlank, saftig, hell und klar mit filigraner Frucht, knackige Säure – ein süffiger Wein, lebendig, jugendlich und fein.

0,20 l	6,90 €
--------	--------

Krönners „Hauswein“ unsere Empfehlung!

Rotgipfler vom Berg - Weingut Alphart

Feinwürzige Nase, Obsttöne von Mango und Ananas mit kräftigem Körper, saftig, reife Säure, gute Struktur!

0,20 l	7,80 €
0,75 l	28,00 €

Sauvignon Blanc - Weingut Alphart,

Im Duft gelbfruchtig, mit reifen Apfelnoten, kühl, mit einem Hauch von Minze, am Gaumen fein mit knackiger Säure, die ihm einen schönen Trinkfluss verleiht.

0,20 l	8,30 €
0,75 l	29,00 €

Weinschorle sauer, weiß oder rot

0,25 l	4,80 €
0,50 l	8,90 €

Rosé

Österreich - Aus dem Hause Alphart

Rosè

Angenehm leicht und erfrischend,	0,20 l	7,90 €
saftige Frucht mit Anklängen von Pfirsich.	0,75 l	28,50 €

Frizzante Rosè

Ein prickelnd-leichtes Trinkvergnügen mit wunderschöner Kirschfrucht, pffiffig und frisch!	0,75 l	28,00 €
--	--------	---------

Wir folgen keinen Trends - wir machen unseren Wein

Das Weingut Alphart steht für höchste Qualität und regionstypische, charaktervolle Weine mit dem Rotgipfler im Mittelpunkt. Eine mehr als 250jährige Tradition, respektvoller Umgang mit der Natur und modernste Weinbereitung sind die Eckpfeiler im 25 Hektar großen Familienbetrieb, der von Florian, Karl und Elisabeth Alphart geführt wird.



www.alphart.com

Quelle: Ludwig Schedl

Rotweine

Deutschland

Trollinger mit Lemberger, Württemberg halbtrocken	0,20 l	7,50 €
---	--------	--------

Österreich

Zweigelt - Weingut Alphart

Dunkles Rot, fruchtbetont, zartherb und mild mit frischem Bukett nach Beeren und Kirschen.	0,20 l	8,50 €
	0,75 l	30,00 €

0 = Sulfite

Feine Desserts & Torten

Wir verwenden garantiert nur reine Markenbutter,
frische Milch und Sahne, natürlichen Gewürzen und
keine Farb- und Konservierungsstoffe.

Unsere Spezialität, original Kröner
Agnes Bernauer Torte



Nußbaiser mit Mokkabuttercreme
auch zum Versand geeignet **GCHA**

Zu allen Zeiten
KRÖNER-Baumkuchen



auch im Aufschnitt, 100g

7,90 €

ACH

Strudel

hausgemacht

Warmer Apfelstrudel

mit hausgemachter Vanillesoße ACGH

8,80 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagrahm ACGH

10,20 €

Für unseren Apfelstrudel verwenden wir nur frische Qualitätsäpfel die wir selbst schälen, entkernen und schneiden. Dosen-, Tiefkühlprodukte sowie vorgeschchnittene, geschwefelte oder mit Säure behandelte Äpfel kommen in unserem Haus nicht zum Einsatz.

Warmer Topfenrahmstrudel

mit hausgemachter Vanillesoße ACG

8,80 €

Warmer Topfenrahmstrudel

mit Vanilleeis und Schlagrahm ACG

10,20 €

Frische Windbeutel

Kirsch-Windbeutel

Sauerkirschen, Vanilleeis, Kirschlikör und Sahne ACG

11,60 €

Schoko-Bananen-Windbeutel

Frische Banane, Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne ACGF

12,40 €

Erdbeer-Windbeutel (nur zur Erdbeerzeit)

Frische Erdbeeren, Vanilleeis, Schokosauce und Sahne ACGF

9,90 €

mit Sahne

5,10 €

mit Sahne und Likör

7,60 €

Rohrnudeln (nur Freitags) ACG

mit hausgemachter Vanillesoße

8,30 €

Torten und Gebäck

 finden Sie am Kuchen-Bufferet:

Bitte wählen Sie selbst aus der reichhaltigen Auswahl,

Sahnetorten, Obstkuchen (nach Jahreszeit), Buttercremetorten, Dessert-

Teilchen, Feiner Blätterteig, Kaffeegebäck, Plundergebäck

Eis-Getränke



Eiskaffee - Biokaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne 7,90 €

Eiskaffee & Flavour (alkoholfreie & natürliche Flavours) 9,40 €

Amaretto-Eiskaffee, Kokos-Eiskaffee,
Caramel-Eiskaffee, Haselnuss-Eiskaffee

Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne 7,90 €

Eispresso - 1 Kugel Vanilleeis u. heißer Espresso 5,50 €

Blonder Engel - Orangensaft und Vanilleeis 5,90 €

Prosecco-Sorbet (nur im Sommer) 7,20 €

frisches, hausgemachtes Zitroneneis mit Prosecco

Eis-Milchshakes

Erdbeer 7,20 €

Vanille

Banane

Schokolade

Mocca

Frucht-Shake

Banane, Apfel-u. Orangensaft & etwas Joghurt 7,50 €

Eis-Spezialitäten

Kröner Eispezialitäten und Eisgetränke können folgende Allergene enthalten: **ACGEFHO**

- | | |
|--|---------|
| Krönerbecher | 14,90 € |
| Ein Traum aus 4 Kugeln Eis, frischen Früchten, Waffeln Schlagsahne und bunter Garnitur. | |
| Sorbetbecher (nur im Sommer) | 7,50 € |
| eine kühle Erfrischung ohne Milch, laktosefrei, 3 Kugeln: Zitronensorbet, Mangosorbet, Erdbeersorbet | |
| Amarenabecher | 11,90 € |
| 3 Kugeln Eis, feinste Amarenakirschen, Schlagsahne, Kirschsoße | |
| Bananensplit | 10,90 € |
| Ein Genuss aus 3 Kugeln Vanille- und Schokoeis, einer ganzen Banane, Schokoladensoße, Sahne | |
| Eis im Schatten | 11,10 € |
| Eine Erfrischung aus 3 Kugeln Fruchteis in kühlem Fruchtsaft, Früchte, Schlagsahne | |
| Haselnuss Coup (nur im Sommer) | 11,50 € |
| 2 Kugeln Haselnusseis und 1 Kugel Vanilleeis, Nusssoße, Schlagsahne, karamellisierte Haselnüsse | |
| Walnuss-Schoko-Schale | 11,90 € |
| Ein Erlebnis aus 3 Kugeln, Walnuss-, Schoko-, und Vanilleeis, Schokoladensoße, Schlagsahne, karamellisierte Walnüsse | |
| Steirer Coup - 1 Kugel, Vanilleeis, Sahne und steirisches Bio- Kürbiskernöl, hausgemachte Granola | 5,90 € |
| Eisbaiser | 9,10 € |
| Eine süße Baiserschale mit 2 Kugeln Eis, Schlagsahne | |
| Joghurt-Kaltschale | 7,50 € |
| mit frischen Früchten, etwas Honig und 1 Kugel Eis | |

Eis-Spezialitäten mit Alkohol

Kröner Eisspezialitäten und Eisgetränke können folgende Allergene enthalten: **ACGEFHO**

Herrenbecher 12,00 €
Große Fruchtstücke, 3 Sorten Fruchteis, Sauerkirschen,
Weinbrand

Cappuccino-Becher (nur im Sommer) 11,80 €
3 Kugeln cremiges Mokka- und Vanilleeis, Amarettinis,
Schlagsahne, Amaretto,

Schwarzwälder Kirschbecher 12,50 €
In echtes Schwarzwälder Kirschwasser eingelegte Kirschen, 3
Kugeln Eis, Schlagsahne

Eierlikörschale 8,50 €
2 Kugeln frisches, hausgemachtes Vanilleeis, Eierlikör,
Schlagsahne und als Dekor...etwas Schokosauce!

Eis und Heiss

Himbeertraum 8,90 €
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und etwas
Schlagsahne

Schokozauber 8,90 €
2 Kugeln Vanilleeis mit heißer, hausgemachter Schokoladensoße,
etwas Schlagsahne

Eisportionen

Gemischtes Eis 7,50 €
3 Kugeln hausgemachtes Eis mit Waffel

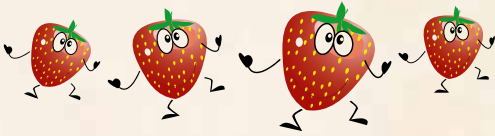
Gemischtes Eis mit Schlagsahne 8,90 €
3 Kugeln hausgemachtes Eis, Schlagsahne und Waffel

Eistorten

Hausgemachte „Fürst Pückler“ Eistorte 6,50 €
aus drei Schichten Vanille,- Schoko,- und Erdbeer-Halbgefrorenem

Hausgemachte Eissplittertorte 6,10 €
Vanille-Halbgefrorenes mit Eierlikör, auf einem splittrigen
Schokoladen-Nußbaiserboden

Zur Erdbeerzeit



Portion frische Erdbeeren	5,50 €
Erdbeeren mit Schlagsahne	7,10 €
Erdbeeren mit Joghurt	7,10 €
Erdbeeren mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	9,50 €
Erdbeerüberraschung	15,90 €
Erdbeer,- und Vanilleeis, frische Erdbeeren, Maraschino, Sahne, Schokosoße, Eierlikör	

Für unsere kleinen Gäste

Der Eismann kommt	7,80 €
Je 1 Kugel Erdbeer- u. Vanilleeis, Schlagsahne, Waffeln, Früchte	
Biene Maja	6,50 €
2 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Waffeln	
...der Kasperle ist da	6,70 €
2 Kugeln Eis, Sahne, Waffeln	
wir rufen "Flipper" der tolle Delphin	5,50 €
2 Kugeln Eis	

KRÖNNER

Eis wird aus edelsten Rohstoffen hergestellt.
Für unser Milch- und Creméeis verwenden wir nur
frische Vollmilch und **frische** Sahne.

Gepflegte Kaffeehauskultur

89 Jahre Krönner in Garmisch



Kaum eine Konditorenfamilie kann auf eine so langjährige Geschichte zurückblicken wie die Familie Krönner. Das traditionsreiche Kaffeehaus ist in 89 Jahren zur Institution und ein Treffpunkt für Genießer und Schlemmer in der Garmischer Fußgängerzone geworden. Seit Franz Josef Krönner, der Urgroßvater des heutigen Geschäftsführers, 1934 die Pension Alpenrose erworben und zum Kaffeehaus umgebaut hat, hat sich vieles verändert. Gleich geblieben ist stets der Anspruch an perfekte Gastlichkeit und höchste Qualität.

Für eine faszinierende Geschmackskombination zwischen kräftiger Würze und zartem Schmelz sorgt unser vielfältiges Sortiment an Pralinen und Trüffeln. Aus der ganzen Fülle des Angebots hat die Familie Krönner die bei ihren Gästen beliebtesten Sorten ausgewählt. Diese besondere Pralinen-Jubiläums-Packung gibt es nun seit unserem 75. Jubiläum. Das Feinste vom Feinen zum Kennenlernen inklusive einer kleinen Broschüre...



Jubiläums-Packung – das

Mitbringsel
aus Garmisch-Partenkirchen.

Wußten Sie schon?

Unser Wasser ist belebt durch original GRANDER-Technologie aufbereitet!

www.grander.com

Möchten sie in unserem Kaffeehaus feiern?

Ob tagsüber oder auch am Abend.

Firmenfeier, Firmenjubiläum, Hochzeit oder Geburtstagsfeier

richten wir gerne für Sie aus.

Kontaktieren Sie uns
per Telefon 08821/3007
oder per e-Mail:
info@kroenner.com



Präsentkartons, Torten und Schokoladen

in unseren Verkaufsräumen ist eine große Auswahl erlesener
Spezialitäten und Geschenkartikel ausgestellt!

Wir versenden gerne an Sie oder in Ihrem Auftrag!

Lieferbedingungen erfragen Sie bitte bei unserem Fachpersonal.

Legende

Lebensmittel, denen Großbuchstaben beigefügt sind
(z. B. C und G), enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden
Buchstaben ersichtlichen allergenen Zutaten (z. B. Eier und Milch). Eine
Übersicht der EU 14 Allergieauslöser

 A	A = Glutenhaltiges Getreide
 B	B = Krebstiere
 C	C = Eier
 D	D = Fisch
 E	E = Erdnuss
 F	F = Soja
 G	G = Milch oder Laktose
 H	H = Schalenfrüchte
 L	L = Sellerie
 M	M = Senf
 N	N = Sesam
 O	O = Sulfite
 P	P = Lupinen
 R	R = Weichtiere
 @	@ = Aspartam

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel,

⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁷ enthält Penylanalinquelle, ⁸ mit Phosphat, *mit Farbstoff



Achenfeldstrasse 1 - 82467 Garmisch - Partenkirchen
Tel. 0 88 21 / 30 07 oder 95 07 13 - Fax 0 88 21 / 95 07 24

www.kroenner.com

geöffnet durchgehend von Montag bis Sonntag

Mo. - Sa. von 9.30 Uhr - bis 18.00 Uhr

Sonn- u. Feiertag von 9.30 Uhr - bis 18.00 Uhr

Keine Kreditkartenzahlung möglich!