



Welcome

Enjoy the comfortable ambience and flair in the old rooms or on our terrace. The restaurant Krone in Umhausen is a place with a lot of history and tradition – to come together, to face each other, to experience and to come down.

Benvenuto

Godi l'ambiente accogliente e il flair speciale nelle stanze o nella nostra terrazza. Il ristorante "Krone" a Umhausen è un luogo con molta storia e tradizione – "solo per convenire, incontrare, vivere e rilassare".



We have received the AMA Genussregion seal of quality for fresh food preparation and the use of regional raw materials. We are participating in the Tyrolean Economy & Agriculture initiative for voluntary labeling of origin. We prefer to use seasonal ingredients and work closely with local producers and suppliers.

Abbiamo ricevuto il sigillo di qualità AMA Genussregion per la preparazione dei cibi freschi e l'utilizzo di materie prime regionali e partecipiamo all'iniziativa Economia & Agricoltura tirolese per l'etichettatura d'origine volontaria. Per quanto possibile, preferiamo utilizzare ingredienti di stagione e lavoriamo a stretto contatto con produttori e fornitori locali.

Our suppliers / I nostri fornitori

Eggs / Uovo

Family Brüggler, Umhausen

Potatoes / Patate

Family Frischmann, Umhausen

Char fillet and smoked trout fillet / Saibling e trota affumicata

Ötztaler Quellfische Mrak, Längenfeld

Applejuice / Succo di mela

Oberinntal Obst, Haiming

Liquor / Liquore

Edith und Werner Hackl, Sautens

Goat chees / Formaggio di Capra

Stefan Scheiber, Silz

Bread, herbal Tea / Pane, Tè alle erbe

Morgan und Johannes Schmid,
Umhausen

Vegetables and Fruits / Verdure e Frutta

Obst Winkler GmbH, Ötztal-Bahnhof

Beef and pork meat from Austria / Manzo e maiale dall'Austria

A la Carte Haiming, Eurogast

Grissemann Zams, C+C Wedl Mils

Milk and milk products / Latte e prodotti lattiero-caseari

Eurogast Grisseemann Zams, C+C

Wedl Mils

Coffee / Caffè

Rösterei Oswald Salcher, Polling

*Our wines, beers and limonades come
exclusively from Austria and South Tyrol.
I nostri vini, birre e succhi provengono
esclusivamente dall'Austria e dall'Alto
Adige*

In general/ In genere

For side dish changing you pay

Per il cambio di contorno si paga € 1,30

For side dish changing chesse –“Spätzle” you pay

€ 4,50

Per il cambio di contorno chesse – "Spätzle" si paga

For extra cranberries you pay

Per Porzione marmellata di mirtilli rossi € 0,60

For extra apple sauce you pay

Per Porzione di composta di mele € 2,50

Extra Sauce

€ 2,50



Vegetarian Dishes are marked with a green leaf.

I piatti vegetariani sono contrassegnati da una foglia verde.



Our sauces are all prepared gluten-free. We would like to point out that cross contacts cannot be ruled out. If you have any questions, please contact our employees.

Le nostre salse sono tutte preparate senza glutine. Desideriamo sottolineare che non è possibile escludere contatti incrociati. In caso di domande, contattare il nostro personale.

The limit to pay with credit card is at least € 15 €!

Il limite per pagare con carta di credito è di almeno € 15 €!

Appetizer / Primi piatti

Traditional dish – thin pieces of paste with pickled cabbage (ACGO)

Specialità della Ötztal – maltagliati fritti con crauti € 10,40

Smoked trout filet with cranbarrie-risotto (DGLO)

Filetto di trota affumicata con risotto € 16,70



Green leaf salad with cucumbers and carrot stripes (MO)

€ 6,20

Insalata con cetrioli e strisce di carote **VEGAN**

Beef Tartare with salad and bread (ACFHMNO)

Tartare di manzo con pane e insalata € 19,90



Baked goat chees with beetroot carpaccio (ACGHO)

Formaggio fritto di capra con carpaccio di barbabietole rosse € 16,10

Soups / Zuppa

Potato cream soup (GO) / Di Crema di Patate

€ 6,30



Bouillon with stripes of pancakes and vegetables (ACGL)

Strisce di omelette e verdure in brodo € 6,50



Garlic cream soup with croutons (AGO)

€ 6,30

Zuppa di crema all'aglio con crostini di pane

Bouillon with slices of melt and stripes of vegetables (ACFGL)

Consommé con strisce di milza e strisce di verdure in brodo € 6,50



Vegetable Bouillon with vegetable stripes (L) **VEGAN**

Strisce di verdure in brodo € 5,10

All tax included / Comprese tutte le imposte e i prelievi

A gluten/glutine, B crustaceans/crostacei, C egg/uovo, D fish/pesce E peanut/arachidi, F soya/soia, G milk / latte, H nuts/noci, L celery/sedano, M mustard/senape, N sesame seeds/sesamo, O sulphites/solfiti, P lupins/lupini, R molluscs/molluschi

Main dishes / Piatti principali

“Wiener Schnitzel” with boiled potatoes (ACG)

Cotoletta alla Milanese (Wiener Schnitzel) con patate trifolate € 18,90

Cordon Bleu (filled Schnitzel with bacon & cheese) with French fries

Cordone Bleu con patatine fritte (ACG) € 21,50

Suckling knuckle with beer sauce, dumpling, and pickled cabbage

Stinco con salsa di birra, canederlo e crauti (ACGLO) € 25,50

Grilled Beefstripes with “Rösti” (sliced fried potatoes) & mustard sauce

Strisce di manzo alla griglia su pasta di patate con salsa di senape (CGLM) € 25,50

Beef Ragout with baked polenta (ALMO)

Ragù di manzo con polenta fritta € 19,90

Onion - Beef (grilled Beef with onion sauce) and “Rösti”

(sliced fried potatoes) (LO) € 26,20

Carne alla griglia con salsa di cipolla e patate

Steak with grilled vegetables and French fries (GLO)

Bistecca di bovino alla griglia con patate fritte e verdure grigliate € 29,50

Innards / Frattaglie

Liver from the calf with baked gnocchi and bacon-onion sauce (ACGLO)

Fegato di vitello con salsa di pancetta e cipolle e crocchette di patate € 21,50

Mixed veal offal (heart and lungs) with one dumpling (ACGLO)

Frattaglie miste con canederlo € 18,90

All tax included / Comprese tutte le imposte e i prelievi

A gluten/glutine, B crustaceans/crostacei, C egg/uovo, D fish/pesce E peanut/arachidi, F soya/soia, G milk / latte, H nuts/noci, L celery/sedano, M mustard/senape, N sesame seeds/sesamo, O sulphites/solfiti, P lupins/lupini, R molluscs/molluschi

 **Something else - altri secondi piatti**

Chicken schnitzel baked in pumpkinseeds with potato salad € 19,10

Pollo impanato con semi di zucca e insalata di patate (ACHLMO)

Grilled char filets with boiled potatoes (DGH)

Filetto di salmerino alla griglia con patate € 27,50

Traditional dish – thin pieces of paste with cabbage (ACGO)

Specialità della Ötztal – maltagliati fritti con crauti € 17,90

Lamb steak with grilled potatoes and vegetables (GLO) € 31,50

Scamone di cabretto a cottura media con patate e verdure arrosto

 **Vegetarian & vegan / Vegetariano e Vegano**

Roasted potatoes and vegetables with an egg (CGL) **VEGAN Possible**

Patate e verdure arrosto con un uovo € 15,50

Tyrolean ravioli filled with potatoes and curd cheese, cheese on the top

Ravioli tirolesi ripieni di patate e ricotta con burro (AG) € 15,90

Roasted dumpling with an egg and salad (ACGMO)

Canederlo arrosto con uova e insalata € 14,50

Tyrolean ravioli filled with spinage (A) **VEGAN** € 15,90

Ravioli tirolesi ripieni di spinaci

Cheese - “Spätzle” (austrian kind of noodles) with fried onion (ACGL)

Gnocchetti tipici austriaci “Spätzle” con formaggio e cipolla fritta €15,50

Colorful pasta with homemade herb pesto and salad (ACGLMO)

Pasta colorata con pesto alle erbe fatto in casa e insalata € 14,50

All tax included / Comprese tutte le imposte e i prelievi

A gluten/glutine, B crustaceans/crostacei, C egg/uovo, D fish/pesce E peanut/arachidi, F soya/soia, G milk / latte, H nuts/noci, L celery/sedano, M mustard/senape, N sesame seeds/sesamo, O sulphites/solfiti, P lupins/lupini, R molluscs/molluschi

Desserts / Dolci

Bismarck filled with plum, poppy seed and nuts with a ball of vanilla ice cream (ACGH)	€ 9,30
<i>Bombolone ripieno con prugna, papavero e noci con gelato alla vaniglia</i>	
Curd chees - poppy seed strudel with cream (ACGHO)	
<i>Strudel di ricotta con papavero e panna</i>	€ 5,60
1 ball icecream/ con 1 gelato	€ 7,20
Apple strudel with cream (ACGHO)	
<i>Strudel di Mele con papavero e panna</i>	€ 5,60
1 ball icecream/ con 1 gelato	€ 7,20
Pancake filled with vanilla ice cream and chocolate sauce (ACFGHO)	
<i>Omelette ripieno di gelato alla vaniglia e salsa di cioccolata</i>	€ 8,70
Mixed ice (3 balls) with cream (ACFGHO)	
<i>Gelato misto con 3 palline con panna montata</i>	€ 5,40
without cream (ACGFHO) / <i>senza panna montata</i>	€ 4,80
Children Ice (ACFGHO)	€ 4,10
2 balls with colorful crumble mixture and whipped cream	
<i>Due palline di gelato con granelli e panna montata</i>	
Ice-Coffee (AFGH) with cream / <i>Affogato al caffè con panna</i>	€ 7,90
Ice Frappee (AG)/ <i>Frappeé di ghiaccio</i>	€ 6,50
Affogato – Espresso with 1 ball vanille ice / Caffé <i>Affogato</i> (G)	€ 4,10

All tax included / Comprese tutte le imposte e i prelievi

A gluten/glutine, B crustaceans/crostacei, C egg/uovo, D fish/pesce E peanut/arachidi, F soya/soia, G milk / latte, H nuts/noci, L celery/sedano, M mustard/senape, N sesame seeds/sesamo, O sulphites/solfiti, P lupins/lupini, R molluscs/molluschi


These two dishes take a little bit longer (about 30min).

Questi due piatti richiedono un tempo di preparazione di circa 30min.

Slices of apple fritted with cinnamon - sugar and cream (ACG) €12,50

Fette di mele dorate con cannella, zucchero e panna

VEGAN Possible / anche vegano possibile

 Gluten free slices of apple/Senza glutine fette di mele dorate € 13,50

Cut-up and sugared pancake with raisins and apple sauce (ACGO)

Frittata dolce sminuzzata con composta di mele (Schmarren) € 15,50

1 ball icecream/ con 1 gelato € 17,10

 Cut up pancake gluten free/frittata dolce senza glutine € 17,50



Our drink recommendation

Il nostro consiglio sulle bevande

1/8 sweet wine / 1/8l vino dolce € 5,10

a cup of coffee / caffè € 3,10

Hot chocolate/ Cioccolata € 4,00

with cream / con panna € 4,50



All tax included / Compresa tutte le imposte e i prelievi

A gluten/glutine, B crustaceans/crostacei, C egg/uovo, D fish/pesce E peanut/arachidi, F soya/soia, G milk / latte, H nuts/noci, L celery/sedano, M mustard/senape, N sesame seeds/sesamo, O sulphites/solfiti, P lupins/lupini, R molluscs/molluschi