

seit 1790



**GASTHOF
KRONE**





Griß di!
A bsunder`s Platzle

Genieße das gemütliche Ambiente und das Flair in den Zirmstuben oder auf unserer Terrasse.
Der Gasthof Krone in Umhausen ist ein Platz mit viel Geschichte und Tradition - einfach zum „zuekearen, zomkemen, drlëbm und es sich fein tunkn lossn!“

Kathrin, Martin & di  - Monnschoft

Beilognänderung (außer Kasschpatzlen)	€ 1,30
Beilagen Änderung (außer Käsespätzle)	
Kasschpatzlen als Beilagenänderung	€ 4,50
Änderung Käsespätzle als Beilage zu einem Gericht	
Purchtion Granten	€ 0,60
Portion Preiselbeeren	
Purchtion hausgemochats Äpflmües	€ 2,50
Portion Apfelmus	
Purchtion Söß zen aussüechen	€ 2,50
Portion Sauce extra zum Auswählen (Rotwein-, Zwiebel-, Bier-, Rahm- oder Bratensauce)	

 Vegetarische Gerichte sind mit dem Blatt gekennzeichnet.

 Unsere Saucen werden alle Glutenfrei zubereitet! Wir möchten darauf hinweisen, dass Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden können. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Kreditkartenzahlung ab € 15,00 möglich!

Wenn's zu viel ist - unsere „Genuss Schachtel“

Du wie auch wir wissen den Wert von regionalen Lebensmitteln zu schätzen – lass uns mit unseren verwertbaren Boxen gemeinsam etwas dazu beitragen, dass die gegenwärtige Verschwendung ein für alle Mal vom Tisch ist.

Vr galt's Gött!

Alle Preise inkl. MwSt.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe haben wir das Gütesiegel **AMA Genussregion** erhalten und machen bei der Initiative der Tiroler Wirtschaft & Landwirtschaft „Da kommt's her“ zur **freiwilligen Herkunftskennzeichnung** mit.

Soweit es möglich ist, verwenden wir am liebsten saisonale Zutaten und arbeiten eng mit Produzenten und Lieferanten aus der Region zusammen. Die Transparenz ist uns wichtig. Wir wollen zeigen, was unsere heimischen Bauern und Lieferanten zu bieten haben.

Unsere Lieferanten

Eier aus Bodenhaltung

Carmen & Damian Brüggler, Umhausen

Erdäpfel

Bettina & Dietmar Frischmann,
Umhausen

Saibling & Räucherforelle

Ötztaler Quellfische Mrak, Längenfeld

Edelbrände

Edith & Werner Hackl, Sautens

Gemüse der Saison und Äpfel aus heimischer Landwirtschaft

Winkler GmbH, Ötztal-Bahnhof

Rind- und Schweinefleisch aus Österreich

A la Carte Haiming, C+C Wedl Mils,
Eurogast Grisseemann Zams
Saisonal von heimischen Landwirten

BIO-Bauernbrot und Kräutertee

Morgan & Johannes Schmid,
Umhausen

Kaffee

Rösterei Oswald Salcher, Polling

Naturtrüber Apfelsaft

Oberinntal Obst, Haiming

Knödelbrot, Brösel, Längefaldar

Bäckerei Gerhard Gstrein, Längenfeld

Ziegenkäse

Stefan Scheiber, Silz

Milch und Milchprodukte aus Österreich


Eurogast Grisseemann Zams, C+C
Wedl Mils, Einzelhandel

**Unsere Weine, Biere und Säfte kommen ausschließlich
aus Österreich und Südtirol.**

Zen åomfoohn (Vorspeisen)

Etztålar Hoosnar mit Kraut **ACGO** € 10,40
 Hausgemachte Ötztaler Spezialität – gebackene Teigblätter mit Tiroler Speck-Sauerkraut

**Gereicherchts Förellenfilet aus LÄ
 af Grantnrisöttö mit Krenschaum** **DGLO** € 16,70
 Geräuchertes Forellenfilet aus Längenfeld auf Preiselbeer-Risotto mit Krenespuma

 **Vermischtor Soolat** **MO** € 6,20
 Bunter Blattsalat mit Gurken und Karotten, hausgemachten Dressings **VEGAN**

**Bief Tartar hondgehocket mit knuschprign
 Wochtlgoggele & Längefaldar Brôet** € 19,90
 Beef Tartar handgehackt mit knusprigem Wachtelei & Längenfelder Brot **ACFHMNO**

 **Silzar Goaßkas in Kreitorpanier gebochn af
 Rhonen Karpatschö** **ACGHO** € 16,10
 Silzer Ziegencamenbert in Kräuterpanade gebacken auf Rote Rüben Carpaccio

A hausgemochate Suppa (Suppen)

 **Umhausar Eäräpflkremsuppa mit Eäräpflstrôe** **GO** € 6,30
 Umhauser Kartoffel Cremesuppe garniert mit hausgemachtem Kartoffelstroh

Gorchtnkreitor-Fritattnsuppa & Gemieseschtreafeln **ACGL** € 6,50
 Hausgemachte Rindssuppe mit Gartenkräuter-Frittaten und Gemüwestreifen

 **Knöblauchkremsuppa mit Brôetwîrfeln** **AGO** € 6,30
 Knoblauch Cremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

Milzchnittnsuppa nach Oma's Rezept **ACFGL** Spuren von **E, N** € 6,50
 Milzchnittensuppe nach Oma's Rezept mit Gemüwestreifen

 **Klore Gemiesesuppa mit Gemieseschtreafeln** **L** € 5,10
 Klare Gemüwestuppe mit Gemüwestreifen **VEGAN**

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch od. Laktose, H Schalenfrüchte,
 L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Fir`n Hungor (Hauptspeisen)

👑 **Van heimischen Schwein (vom heimischen Schwein)**

Schnitzle mit Umhausar Peatorsiel-Eäräpfle **ACG** € 18,90

Schnitzel nach Wiener Art mit Umhauser Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

Gordon Blö gfillet mit Tirölar Schpeck € 21,50
 und Kas, drzüe gebochne Eäräpfelscheiben & Granten **ACG**

Cordon Bleu gefüllt mit Tiroler Speck und Käse dazu gebackene Kartoffelscheiben & Preiselbeeren

In Grüemat geköchate und knuschprig gebrotne € 25,50
 Spanferklhaxe mit Knedl und Kraut **ACGLO**

Im Heu gekochte & knusprig gebratene Spanferkelhaxe mit Serviettenknödel & Speck-Sauerkraut

👑 **Van heimischen Rind (vom heimischen Rind)**

Rinderfetz n van Grill mit Röschtli und ar Senfsöß **CGLM** € 25,50

Saftige Rindfleischstücke vom Grill mit knusprigen Kartoffelrösti's und einer Senfmayonnaise

Krone-Ragout in Grantnsöß mit gebochnen Plentn **ALO** € 19,90

Krone-Ragout in Preiselbeersauce mit gebackenen Maisgriesschnitten

Zwiefl-Röschtbrotn mit Rötwein-Zwieflsöß, Röschtli € 26,20
 und hausgemochatn Röschtzwiefl **LO**

Zwiebelrostbraten mit Rotwein-Zwiebelsauce, gebackenen Rösti und hausgemachten Röstzwiebeln

Schteek (ca. 200g) af Rötweinsöß € 29,50
 mit gebochne Eäräpfelscheiben und Grillgemiese **GLO**

Steak auf Rotweinsauce mit gebackenen Kartoffelscheiben und Grillgemüse

Beischle van Kalblan mit an Semmlknedl **ACGLO** € 18,90

Beuschel (Herz & Lunge) vom Kalb mit Semmelknödel

Gschnetzelte Kolbslebra in ar Speck-Zwieflsöß mit € 21,50
 hausgemochate, gebochne Eäräpfelpaunzen **ACGLO**

Geschnetzelte Kalbsleber in einer Speck-Zwiebelsauce mit hausgemachten Kartoffelgnocchi

Eppas Onders (weitere Hauptspeisen)

Hennefilet in Kirbiskernpanier gebochen mit hausgemochatn Eäräpflsoolat **ACHLMO** € 19,10

Hühnerfilet in der Kürbiskernpanier gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Gegrillate Saiblingsfiles aus LÄ mit Peatersieleäräpfle **DGH** € 27,50

Gegrillte Saiblingsfilets aus Längenfeld mit Umhauser Petersilienkartoffel

Etztålar Hoosnar mit Kraut **ACGO** € 17,90

Hausgemachte Ötztaler Spezialität – gebackene Teigblätter mit Tiroler Speck-Sauerkraut

Gebrotne Lommhuft mit Eäräpfl-Gemiesegereaschtle **GLO** € 31,50

Gebratene Lammhuft mit Kartoffel-Gemüsegröstel und Rotweinsauce



Eppas Fleischlöses (Vegetarische & Vegane Gerichte)

Eäräpfl-Gemiesegereaschtle mit an Umhausar Goggele € 15,50

Kartoffel-Gemüsegröstel mit einem Spiegelei aus Umhausen – **VEGAN möglich CGL**

Schlutzkropfen mit brauner Butter und Kas **AG** € 15,90

Gekochte Teigtaschen mit Kartoffel-Topfenfülle, brauner Butter und Käse

Knedl-Gereaschtle mit an Umhausar Goggele & Soolat € 14,50

Geröstete Semmelknödel mit Ei und einem kleinen Salat **ACGMO**

Schpinat-Schlutzkropfen mit „brauner Buttor & Kas“ € 15,90

Gekochte Teigtaschen mit Spinatfülle, brauner Butter und Käse **A VEGAN**

Hausgemochate Kasschpatzlen mit gereaschtatn Zwiefl € 15,50

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel **ACGL**

Nudlen mit hausgemochatn Kreitorpeschtö & Soolat € 14,50

Nudeln mit hausgemachtem Pesto & kleinem Salat **ACGLMO** *Glutenfrei möglich € 15,50*

Eppas Sießes (Desserts)

Krone Kropfn mit ar Kuglen Sidtirölar Vanilleeis ACGH	€ 9,30
Gebackener Krapfen mit Zwetschken-Mohn-Nussfülle und einer Kugel Südtiroler Vanilleeis	
Hausgemochater warmer Töpfen-Moogestrudl	€ 5,60
Hausgemachter warmer Topfen-Mohnstrudel ACG (Spuren von H) O	
mit 1 Kugel Sidtirölar Vanilleeis	€ 7,20
Hausgemochater warmer Äpfelstrudl mit Schlogrohm	€ 5,60
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers ACG (Spuren von H) O	
mit 1 Kugel Sidtirölar Vanilleeis	€ 7,20
Omlett gfillet mit Sidtirölar Vanilleeis & Schlogrohm	€ 8,70
Palatschinke gefüllt mit Südtiroler Vanilleeis und Schlagobers ACFGH <i>Glutenfrei möglich € 9,70</i>	
Gemischats Eis (3 Kuglen) mit Schlogrohm ACFGHO	€ 5,40
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Schlagobers	
ohne Schlogrohm (ohne Schlagobers)	€ 4,80
Letze	€ 4,10
2 Kuglen Sidtirölar Eis mit bunte Schtreisl und Schlogrohm	
2 Kugeln Südtiroler Eis mit bunten Streuseln und Schlagobers ACFGHO	
Eiskaffee geriercht mit Sidtirölar Vanilleeis ACFGH	€ 7,90
Eiskaffee gerührt mit Südtiroler Vanilleeis	
Eisfrappee AG und je nach Eissorte	€ 6,50
Milch mit Südtiroler Eis gemixt	
Affögatö G (Spuren von AFH)	€ 4,10
Tiroler Espresso mit 1 Kugel Südtiroler Vanille Eis	

Eppas Sießes (Desserts)

Sei a weag geduldig, die zwoa Gerichte daurn a weag (ca. 30min) länger. Sei ein bisschen geduldig, diese zwei Gerichte haben eine Wartezeit von ungefähr 30 Minuten.

Äpflradlen mit Zimat-Zucker & Schlogrohrm **ACG** € 12,50
 Gebackene Apfelscheiben mit Zimt-Zucker und Schlagobers **VEGAN möglich**
 mit 1 Kugel Südtiroler Vanilleeis € 14,10

 **Äpflradlen glutenfrei** € 13,50
 gebackene Apfelscheiben **CG**

Kaiserschmornn mit Rösinen & hausgemochatn Äpflmües € 15,50
 Kaiserschmarren mit Rosinen und hausgemachtem Apfelmus **ACGO**
 mit 1 Kugel Südtiroler Vanilleeis € 17,10

 **Kaiserschmarren glutenfrei** **CG** € 17,50



**Drzüe passet güet
 a Glasle sießer Wein, a Schalele
 Tirölar Kaffee ödor ö a Kakau**



Unsere Getränkeempfehlung dazu

ein 1/8 l Spätlese Weingut Tschida (Burgenland) € 5,10
 ein Kaffee € 3,10
 oder ein Milchkakao € 4,00
 mit Schlagobers € 4,50