

## *Krummerei Abendkarte*

<b>Geräucherte Gänsebrust / Coleslaw / Cumberland</b> <i>Smoked goose breast / cowl slow / Cumberland</i>	<b>12,00</b>
<b>Thunfisch / Seealgen / Shiso Kresse</b> <i>Tuna / seaweed / shiso cress</i>	<b>14,00</b>
<b>Carpaccio / Rind / Ruccola / Parmesan</b> <i>Carpaccio / beef / Ruccola / Parmesan</i>	<b>16,00</b>
-----	
<b>Almochsenkraftbrühe / Tortelloni / Karotte</b> <i>Clear beef soup / tortelloni / carrot</i>	<b>6,50</b>
<b>Kürbiscremesuppe / Öl / Kerne</b> <i>Cream of pumpkin soup / oil / seeds</i>	<b>6,50</b>
-----	
<b>Hausgemachte Ravioli / Pfifferlinge / Bergkäse</b> <i>Homemade ravioli/ chanterelles / mountain cheese</i>	<b>17,00</b>
<b>Bandnudeln / Chicken / Thai-Curry / Gemüse</b> <i>Tagliatelle / chicken / Thai curry / vegetables</i>	<b>17,00</b>
<b>Wildpflanze / Rotkraut / Selleriemoussline</b> <i>Game meat loin / red cabbage / celery mousseline</i>	<b>17,00</b>
<b>Wolfsbarsch / Kräutergnocchi / Gemüse</b> <i>Sea bass / herbs gnocchi / vegetables</i>	<b>22,00</b>
<b>Lachsforelle / Risi Bisi / Karotte</b> <i>Salmon trout / Risi Bisi / carrot</i>	<b>22,00</b>
<b>Ochsenbraten / Serviettenknödel / Krautsalat</b> <i>Roast beef / napkin dumplings / coleslaw</i>	<b>19,50</b>
<b>Rinderroulade / Kartoffel / Rotkraut</b> <i>Beef roulade with potato and red cabbage</i>	<b>18,50</b>
<b>Maispoularde / Gratin / Gemüse</b> <i>Corn poulard / gratin / vegetables</i>	<b>19,50</b>
<b>Schweinefilet / Pfifferlinge / Gratin / Gemüse</b> <i>Loin of pork / chanterelles / gratin / vegetables</i>	<b>19,50</b>
<b>Kalbsleber / Kartoffel / Apfel / Salat</b> <i>Calf's liver / potato / apple / salad</i>	<b>21,50</b>
<b>Entrecote / Schalotte / Kartoffel / Salat</b> <i>Entrecote / shallot / potato / salad</i>	<b>24,00</b>
<b>Almochsenfilet / Süßkartoffel / Marktgemüse</b> <i>Fillet steak / beef / sweet potato / market vegetables</i>	<b>34,00</b>
-----	
<b>Karamelisierter Kaiserschmarrn / Kompott</b> <i>Caramelized Kaiserschmarrn / compote</i>	<b>13,00</b>
<b>Crème Brullee / Vanille / Aprikose</b> <i>Crème Brulee / vanilla / apricot</i>	<b>9,00</b>
<b>Zweierlei Schokomousse / Callebaut / Frucht</b> <i>Two kinds of chocolate mousse / callebaut / fruit</i>	<b>9,00</b>

## *Krummerei Menü*

<i>Geräucherte Gänsebrust / Coleslaw / Cumberland</i>	<i>12,00</i>
<i>Smoked goose breast / cowl slow / Cumberland</i>	
*****	
<i>Lachsforelle / Risi Bisi / Karotte</i>	<i>22,00</i>
<i>Salmon trout / risi bisi / carrot</i>	
*****	
<i>Kalbsleber / Kartoffel / Apfel / Salat</i>	<i>21,50</i>
<i>Calf's liver / potato / apple / salad</i>	
*****	
<i>Creme Brullee / Vanille / Aprikose</i>	<i>9,00</i>
<i>Creme Brullee / vanilla / apricot</i>	
<i>Preis pro Person komplett – Price per Person complete</i>	<i>54,00</i>
<i>Mit Weinfolge / with wine sequence</i>	<i>72,00</i>

*Alle Preise in Euro – Inklusivpreise  
All prices in Euro - All taxes included in the prices mentioned*

*Auskünfte bezüglich Allergene in unseren Speisen erhalten Sie  
mündlich von unserem geschulten Servicemitarbeitern  
Information on allergens in our food you get  
from our trained service staff*

*Höchste Qualität ist unser Anspruch, an dem wir uns gerne messen lassen. Wir  
servieren ausgewählte, frische Produkte aus der Region. Unsere Küche wird  
inspiriert von den Jahreszeiten. Die Liebe zum Handwerk lässt uns alles,  
frisch und selbst in der „Genuss Werkstatt“ für Sie herstellen;  
wie zum Beispiel Nudeln, Ravioli, Gnocchi, Brot, Kaiserschmarrn, Eis, Marmelade,  
Kuchen u.v.m..  
Highest quality is our claim, on which we like to be measured. We serve selected,  
fresh products from the region. Our kitchen is inspired by the seasons. The love of  
craftsmanship leaves us everything, fresh and even in the "Genuss Werkstatt" for  
you produce; such as pasta, ravioli, gnocchi, bread, Kaiserschmarrn, ice cream, jam,  
cake u.v.m.*

### *Unsere Lieferanten*

*Huber Tirol GmbH 6380 St. Johann i. Tirol  
naturbelassene Fleischspezialitäten – Almochse - Kalb*

*Fleischerei Horngacher GmbH Pillerseetal  
Wurstspezialitäten - Geflügel*

*Transgourmet Salzburg  
eine Welt voller lukullischer Erlebnisse*

*Morandell International Wörgl  
Wein – Bier – Säfte, Limonaden- intern. Spirituosen*

*Kaffee Nosko Innsbruck  
Ist doch der Beste*

*Fruitique München  
Obst – Gemüse – Pilze*

*Werde jetzt Fan: <https://> Facebook: die Krummerei  
Instagram: Krummerei*

# Herzlich willkommen im Restaurant, Café „die Krummerei“

Unsere Geschichte begann 1855 – eines der ältesten Geschäfte in der Region bis 4. Mai 2018 Das Gebäude, in dem sich die Krummerei heute befindet, gilt als eines der ältesten Häuser in Söll. Mitten im Dorf gelegen eröffnete der Ururgroßvater von Anita Schernthanner, Leonhard Oberhauser namens „da Häuslkrumma“ an diesem Standort im Jahre 1855 seine Gemischtwarenhandlung. Das Geschäft florierte über viele Jahrzehnte und Einheimische wie Gäste versorgten sich mit dem nötigen täglichen Bedarf an Lebensmitteln und Waren wie Milch, Seife oder Nägel. Der „Häuslkrummer“ legte mit seinem Fleiß den Grundstein für den heutigen Erfolg der Familien Schernthanner. Neben der Krummerei, deren Name eine Hommage an den Unternehmensgründer darstellt, engagiert sich die Familie auch stark im Tourismus. Im Haus der „Krummerei“ befindet sich auch zwei Appartements die „Dorfapartment“!

Der Tradition des „Häuslkrummer“ folgend haben wir in der Krummerei auch ein kleines Verkaufsregal eingerichtet. Da wir eine Vielzahl an Speisen und Produkten selbst herstellen, bieten wir Ihnen diese neben dem Genuss auch zum Kauf an. Ob Nudeln, Brot, Wein, Marmelade, Chutney oder frisch gerösteter Kaffee: Sie werden sicher ein kleines Präsent oder eine Köstlichkeit für Ihre Liebsten finden.

## *SPEISEKARTE*

### *Wirtshaus Menü*

#### ***Salatteller mit gebratenem Antipasti-Gemüse und pikantem Balsamicodressing***

*Salad plate with fried Antipasti-vegetable and  
spicy balsamic dressing*

\*\*\*\*\*

#### ***Wiesenchsenbraten mit Servietten- knödel und Krautsalat***

*Wiesn ox roast with napkin dumplings,  
potatoesalat and cabbage salad*

\*\*\*\*\*

#### ***Crème Brulee / Aprikoseneis / Frucht***

*Crème brulee / apricot ice cream / fruit*

***Preis pro Person ( nur komplett möglich )      33,00***

***www.krummerei.at***

## Mittagskarte – Lunch Menu

<b>Almochsenbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauchrollen</b>	<b>6,00</b>
<i>Clear beef soup with semolina dumpling and chives roll</i>	
<b>Kürbiscremesuppe mit Öl und Kürbiskerne</b>	<b>6,50</b>
<i>Pumpkin cream soup with oil and pumpkin seeds</i>	
-----	
<b>1 Paar Weißwürste mit Senf und Laugengebäck</b>	<b>6,50</b>
<i>1 pair of white sausages with mustard and lye pastry</i>	
<b>Kleiner gemischter Salatteller mit Körner, Croutons und einer würzigen Salatsoße</b>	<b>5,50</b>
<i>Small mixed salad plate with grains, croutons and French Dressing</i>	
<b>Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing und gebratener Hähnchenbrust</b>	<b>12,00</b>
<i>Colorful lettuce with balsamic dressing and fried chicken breast</i>	
<b>Mini Leberkäse 150g mit Kartoffelgurkensalat und Laugengebäck</b>	<b>10,00</b>
<i>Mini meatloaf 150g with potato-cucumber-salad and lye pastry</i>	
-----	
<b>Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Artischocke und Ochsenauge, dazu Krautsalat</b>	<b>10,50</b>
<i>Potato-vegetable Gröstl with artichoke and a fried egg served with coleslaw</i>	
<b>6 Stück Nürnberger Bratwürstl mit Sauerkraut und Kartoffeln</b>	<b>9,00</b>
<i>6 pieces of Nuremberger sausages with Sauerkraut and potatoes</i>	
<b>Augustiner Biergulasch mit Semmelknödel und Salat</b>	<b>12,00</b>
<i>Augustiner beer goulash with bread dumplings and salad</i>	
<b>Penne Rigatoni in Champignonrahmsoße mit Zucchini</b>	<b>11,00</b>
<i>Penne rigatoni in mushroom cream sauce and zucchini</i>	

**Schweinskotelett gebacken  
mit Kartoffel-Gurkensalat** **13,00**  
*Bread crumbed pork chop pan fried  
with potato cucumber salad*

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilien-  
kartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Blattsalat** **14,00**  
*Bread crumbed escalope of pork with parsley potatoes,  
cranberries and small leaf salad*

**Krummerei Bratwurst in einer pikanten  
Currysoße mit Pommes frites** **10,50**  
*Bratwurst "Krummerei" in a spicy Curry sauce  
with French fries*

**Boef la mode mit Serviettenködel  
und Krautsalat** **17,00**  
*Boeuf la mode with napkin dumplings  
and coleslaw*

**Zanderfilet auf Kräuterrahmgnocchi  
dazu Gemüse** **14,50**  
*Fillet of pike perch on herbal cream gnocchi  
with vegetables*

**Entrecôte auf einer Zwiebelsoße, dazu  
Kartoffeln und Gemüse** **19,00**  
*Entrecôte on an onion sauce, with potatoes and vegetables*

-----

**Creme Brulee mit Fruchtkompott  
und Vanilleeis** **8,00**  
*Creme Brulee with fruit compote and vanilla icecream*

**Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne** **6,00**  
*Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream*

**Karamellierter Kaiserschmarrn  
mit dreierlei Kompott** **13,00**  
*Caramelized Kaiserschmarrn with three kinds of compote*

*Alle Preise in Euro – Inklusivpreis  
All prices in Euro - All taxes included in the prices mentioned*

*Auskünfte bezüglich Allergene in unseren Speisen erhalten Sie  
mündlich von unserem geschulten Servicemitarbeitern  
Information on allergens in our food you get from our trained service staff*