

# 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 Uurgroßvater 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***

#### ***Salat / Antipasti / Parmesan***

*Salad / antipasti / parmesan*

\*\*\*\*\*

#### ***Wiesnochenbraten mit Serviettenknödel und Krautsalat***

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

\*\*\*\*\*

#### ***Zweierlei Schokomousse / Callebaut / Frucht***

*Two kinds of chocolate mousse / callebaut / fruit*

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

***Gerne servieren wir Spitzenweine glasweise aus der 0,7l Flasche, wir beraten Sie gerne.***

*We serve top wines by the glass from the 0.7l bottle, we will advise you.*

***www.krummerei.at***

## Mittagskarte – Lunch Menu

<b>Almochsenkraftbrühe mit Frittaten und Schnittlauchrollen</b>	<b>5,50</b>
<i>Clear beef soup with shredded and chives roll</i>	
<b>Pfifferlingcremesuppe mit Speckknödel</b>	<b>6,50</b>
<i>Chanterelle cream soup with bacon dumplings</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 2 gebratenen Garnelenspieße</b>	<b>15,50</b>
<i>Colorful lettuce with balsamic dressing and 2 fried shrimp skewers</i>	
<b>Ofenkartoffel mit Räucherlachs an Kräuterfrischkäse und Salatbouquet</b>	<b>11,00</b>
<i>Baked potato with smoked salmon on herbal cream cheese and salad bouquet</i>	
<b>Gröstl vom Tiroler Hendl mit Gemüse, Spiegelei und Krautsalat</b>	<b>11,00</b>
<i>Gröstl from Tyrolean chicken with vegetables, fried egg and coleslaw</i>	
<b>Strozzapreti Pomodoro mit Kirschtomate und Gemüse</b>	<b>11,00</b>
<i>Strozzapreti Pomodoro with cherry tomato and vegetables</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Blattsalat</b>	<b>14,50</b>
<i>Bread crumbed escalope of pork with parsley potatoes, cranberries and small leaf salad</i>	
<b>Krummerei Bratwurst in einer pikanten Currysoße mit Pommes frites</b>	<b>11,00</b>
<i>Bratwurst "Krummerei" in a spicy Curry sauce with French fries</i>	

**Zanderfilet gebraten mit  
Kräutergnocchi und Gemüse** **16,50**  
*Pan fried pikeperch fillet with  
Herbal Gnocchi and Vegetables*

**Cordon Bleu von der Maispoularde  
Mit Pommes frites und Sauce Tartar** **18,50**  
*Cordon bleu from the corn poulard  
With french fries and tartar sauce*

**Entrecôte vom Almochsen mit Röstzwiebel,  
Petersilienkartoffel und gemischt Salat** **24,00**  
*Entrecôte from alpine ox with fried onions,  
parsley potato and mixed salad*

-----

**Zweierlei Schokomousse mit  
verschiedenen Früchten** **8,00**  
*Two kinds of chocolate mousse with  
different fruits*

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

**Karamellierter Kaiserschmarrn  
mit dreierlei Kompott** **14,00**  
*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*

## *Krummerei Abendkarte*

<b>Räucherlachs / Wasabimayo / Frisee</b> <i>Smoked Salmon / Wasabi Mayo / frizee</i>	<b>14,00</b>
<b>Vitello Tonatto / Kalb / Thunfisch / Kapern</b> <i>Vitello Tonatto / veal / tuna / capers</i>	<b>15,00</b>
----	
<b>Festtagssuppe / Almochse / Schnittlauch</b> <i>Festival soup / clear beef soup / chives</i>	<b>6,50</b>
<b>Currykarottencremesuppe / Jakobsmuschel / Limette</b> <i>Curry carrot cream soup / scallop / lime</i>	<b>6,50</b>
----	
<b>Wildpflanze / Rotkraut / Kartoffelstampf</b> <i>Game meatballs / red cabbage / mashed potatoes</i>	<b>16,00</b>
<b>Steinpilzravioli / Pilzschaum / Parmesan</b> <i>Porcini ravioli ravioli / mushroom foam / parmesan</i>	<b>18,00</b>
<b>Strozzapretti / Krebschaum / Tomate / Jakobsmuschel</b> <i>Sprozzapretti / crab foam / tomato / scallop</i>	<b>18,00</b>
<b>Wolfsbarsch / Kräutergnocchi / Gemüse</b> <i>Sea bass / herbs gnocchi / vegetables</i>	<b>22,00</b>
<b>Heilbutt / Thai-Curry / Basmatireis</b> <i>Halibut / Thai curry / basmati rice</i>	<b>22,00</b>
<b>Wiesnochenbraten / Serviettenknödel / Krautsalat</b> <i>Wiesn ox roast with napkin dumplings, and cabbage salad</i>	<b>19,50</b>
<b>Maispoularde / gefüllt / Kartoffelsalat / Sauce Tatar</b> <i>Corn poulard / stuffed / potato salad / tartar sauce</i>	<b>18,50</b>
<b>Wiener Schnitzel / Kalb / Kartoffeln / Salat</b> <i>Wiener Schnitzel / veal / potatoes / salad</i>	<b>21,00</b>
<b>Kalbstafelspitz / Apfelkren / Spinat / Rösterdäpfel</b> <i>Veal boiled beef / apple horseradish / spinach / roasted potatoes</i>	<b>23,00</b>
<b>Hirschrückensteak / Sauerkirsche / Rotkraut / Kräuterspätzle</b> <i>Saddle of deer steak / sour cherry / red cabbage / herbal spaetzle</i>	<b>28,00</b>
<b>Entrecote / Schalotte / Kartoffeln / Salat</b> <i>Entrecote / shallot / potatoes / salad</i>	<b>24,00</b>
----	
<b>Karamelisierter Kaiserschmarrn / dreierlei Kompott</b> <i>Caramelized Kaiserschmarrn with three kinds of compote</i>	<b>14,00</b>
<b>Panna Cotta / Bärchen / Himbeere</b> <i>Panna Cotta / gummy bear / Raspberry</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*

### *Vitello Tonatto / Kalb / Thunfisch / Kapern*

*Vitello Tonatto / veal / tuna / capers*

\*\*\*\*\*

### *Strozzapretti / Krebschaum / Tomate / Jakobsmuschel*

*Sprozzapretti / crab foam / tomato / scallop*

\*\*\*\*\*

### *Kalbstafelspitz / Apfelkren / Spinat / Rösterdäpfel*

*Veal boiled beef / apple horseradish / spinach / roasted potatoes*

\*\*\*\*\*

### *Panna Cotta / Bärchen / Himbeere*

*Panna Cotta / gummy bear / Raspberry*

*Preis pro Person komplett – Price per Person complete* **52,00**  
*Mit Weinfolge / with wine sequence* **72,00**

*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*