

## Mittagskarte

### **Krummerei Spieß flambiert 28,50**

**Filetspieß / Pont Neuf Kartoffeln /  
Gebratenes Gemüse / Dreierlei Saucen /**

*Kalb – Rind – Schweinefilet 220 g vom Schlachthof Huber in St. Johann.*

*Bespickt mit Bauchspeck, Paprika und roter Zwiebel.*

*Frisches Regionales Gemüse u.a. Navette, Chinakohl, Rote Paprika,  
Pak Choi, Gelbe und Grüne Zucchini und Urkarotte.*

*Dreierlei Saucen wie Cafe de Paris Soße – leichte Pfefferrahmsoße  
und Barbecue Dip.*

*Pont Neuf Kartoffeln sind in Rosmarinöl gebratene Kartoffelbalken.*

### **Almochsenkraftbrühe / Tortelloni / Karotte / 6,50**

*Tiroler Ochsensuppe mit hausgemachten Pilz- und Frisch-  
käsetortelloni, Karottenraspel und Schnittlauchrollen*

### **Spargelcremesuppe / Bärlauch / Chips / 6,50**

*Geschäumte Schrobenauser Spargelsuppe mit  
Bärlauchnockerl und Spargelchips*

### **Bunte Blattsalate / Croutons / Körner / 6,00**

*Kleiner Bunter Salatteller mit hausgemachtem  
Balsamicodressing , Croutons und gerösteten Körnern*

### **Blattsalate / Garnele / Gurke / Kresse / 15,50**

*Bunte gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten  
und 2 gebratenen Thai – style marinierten Garnelenspieße  
im hausgemachten Balsamicodressing.*

### **Bosna / Zwiebel / Curry / Baguette / 8,00**

*Bosna Bratwurst von der Metzgerei Horngacher im  
Pillerseetal in der hausgemachten Baguettestange mit  
Spezialsoße , Zwiebelwürfel und Madras Curry*

### **Lasagne / Tomate / Hackfleisch / Gemüse / 11,50**

*Hausgemachte Nudelblätter in einer Tomaten – Hackfleisch-  
Soße , dazu frisches regionales Gemüse und Parmesanchip.*

### **Weißer Spargel / Prosciutto crudo / Kartoffel / 16,00**

*Frisch gekochter Schrobenauser Spargel mit rohem  
Schinken, neuen Kartoffeln und einer Nussbutter*

### **Strozzapreti / Cherrytomate / Parmesan / 11,50**

### **Strozzapreti / Tomate / Garnelen 100 g / 18,00**

*Hausgemachte Nudeln in pikanter Cherrytomatensoße  
mit 10 Monaten gereiften Granformaggi und seinem Segel,  
dazu marinierte gebratene Garnelen und Baguettescheiben*

**Wiener Schnitzel / Schwein / Kartoffel / Salat /** **14,50**  
*In Panko ( Koreanisches Paniermehl ) panierte 2 Schweine-  
rückenschnitzel 200 g mit regionalen Kartoffeln in Blatt-  
petersilienbutter geschwenkt und einem kleinen Salat.*

**Bratwurst / Curry / Pommes Frites /** **11,50**  
*Gebratene Rote Bratwurst in einer pikanten hausgemachten  
Currysoße mit Pommes Frites , bestäubt mit Madras Curry*

**Lachs / Kräutergnocchi / Buttergemüse /** **18,50**  
*Zwei gebratene Lachsmedaillons mit hausgemachten  
Gnocchi in einer sämigen Sahnesoße mit 4 verschiedenen  
Kräutern, dazu regionales Gemüse in Butter geschwenkt.*

**Maispoularde / Steinpilze / Gratin / Gemüse /** **18,50**  
*Schonend gebratene Maispoulardenbrust, auf einer  
Steinpilzrahmsoße mit Gratinkartoffel, dazu frisches  
Marktgemüse*

**Entrecôte / Cafe de Paris / Gratin / Salat /** **25,00**  
*250 g Entrecôte vom aufgewachsenem Tiroler Ochsen  
aus dem Schlachthof Huber in St. Johann auf einer pikanten  
Cafe de Paris Soße ( Petersilie, Majoran , Thymian, Kümmel,  
Ingwer, Knobi, Paprika , Curry, Koriander, Senf, Worcester )  
mit cremigen Gratinkartoffeln und buntem Salatteller.*

-----

**Eierlikörparfait / Ananas / Cornflakes /** **9,00**  
*Parfait vom hausgemachtem Eierlikör auf einem Ananas-  
Carpaccio mit Schokoflakes.*

**Apfelstrudel / Vanilleeis / Schlagsahne /** **6,00**  
*Tiroler Apfelstrudel mit selbst gemachtem Vanilleeis und  
Schlagsahne.*

**Kaiserschmarrn / Kompott / Schokomandel /** **14,50**  
*Hausgemachter karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen,  
dreierlei Kompott und in Callebaut Schokolade durchzogene  
Mandelstifte*

*Alle Preise in Euro – Inklusivpreise*

*Auskünfte bezüglich Allergene in unseren Speisen erhalten Sie  
mündlich von unserem geschulten Servicemitarbeitern*

*Werde jetzt Fan: <https://> Facebook: die 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“ befinden 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 / Garnele / Kartoffel /**

*Bunte gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Balsamicodressing und 2 kleinen Garnelenspießchen im Kartoffelnest*

\*\*\*\*\*

#### **Kalbsbacke / Praline / Serviette / Mousseline /**

*In Barolo geschmorte Kalbsbacke vom Tiroler Kalb mit cremiger Mousseline und in Kräuterpanade, dazu gebackene Praline, ein kleiner Serviettenknödel und Gemüse*

\*\*\*\*\*

#### **Kaiserschmarrn / Kompott / Schokomandel /**

*Hausgemachter karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen, zweierlei Kompotts und in Callebaut Schokolade durchzogene Mandelstifte*

**Preis pro Person ( nur komplett möglich )      34,00**

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

[www.krummerei.at](http://www.krummerei.at)

## Neu in der Krummerei

### **Krummerei Spezial Spieß flambiert 28,50**

**Filetspieß / Pont Neuf Kartoffeln / gebratenes Gemüse / dreierlei Saucen /**

*Kalb – Rind – Schweinefilet 220 g vom Schlachthof Huber in St. Johann. Bespickt mit Bauchspeck, Paprika und roter Zwiebel.*

*Frisches Regionales Gemüse u.a. Navetten, Chinakohl, Roter Paprika, Pak Choi, Gelbe und grüne Zucchini und Urkarotte.*

*Dreierlei Saucen wie Cafe de Paris Soße – leichte Pfefferrahmsauce und Barbecue dip  
Pont Neuf Kartoffeln sind in Rosmarinöl gebratene Kartoffelbalken.*

*Das Krummerei Menü gestalten Sie jetzt selbst. Sie können ihre Gänge aus unserer Karte selbst wählen, natürlich auch mit dementsprechender Weinfolge. Gerne sind wir Ihnen behilflich.  
Preis für 4 Gänge p.P. 52,00 mit Weinfolge p.P. 72,00*

*Außerdem haben wir auf Vorbestellung folgende Gerichte für Sie im Sortiment:*

*Knusprige Ente / Kartoffelknödel / Rotkraut /*

*für 2 Personen p.P. 25,00 Euro*

*Ganze Seezunge Colbert / Neue Kartoffeln / Gemüse / für*

*2 Personen p.P. 43,00 Euro*

*Kalbshaxe geschmort / Serviettenknödel / Gemüse / ab*

*3 Personen p.P. 19,00 Euro*

*Kalbstafelspitz rosa / Kartoffelgnocchi / Gemüse / ab 3*

*Personen p.P. 22,00 Euro*

*Rinderfilet in der Kräuterkruste á 250 g / Gemüse / Süßkartoffel / gemischter Salat /*

*ab 3 Personen p.P. 35,00 Euro*

*Natürlich sind alle Beilagen frei wählbar.*

*Alle Preise in Euro – Inklusivpreise*

*Auskünfte bezüglich Allergene in unseren Speisen erhalten Sie mündlich von unserem geschulten Servicemitarbeitern*

*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..*

*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*

# Krummerei Abendkarte

<b>Garnele / Räucherlachs / Avocado /</b> <i>Knusprige Garnelen auf Lachsscheiben mit Tomatentatar, einer Avocadocreme und Orangen Minz Vinaigrette</i>	<b>14,00</b>
<b>Burrata / Melone / Prosciutto /</b> <i>Burrata auf Tomaten-Carpaccio mit eingelegten Cantaloup- Melonenwürfel und Prosciutto Crudo</i>	<b>15,00</b>
-----	
<b>Almochsenkraftbrühe / Tortelloni / Karotte /</b> <i>Tiroler Ochsensuppe mit Pilz- und Frischkäsetortelloni, Schnittlauch und Karottenraspel</i>	<b>6,50</b>
<b>Spargelcremesuppe / Bärlauch / Chips /</b> <i>Geschäumte Schrobenshauser Spargelsuppe mit Bärlauchnockerl und Spargelchips</i>	<b>6,50</b>
-----	
<b>Weißer Spargel / Prosciutto crudo / Kartoffel /</b> <i>Frisch gekochter Schrobenshausener Spargel mit rohem Schinken , neuen Kartoffeln und einer Eier – Senf- Sauce.</i>	<b>16,00</b>
<b>Steinpilzravioli / Tomaten-Chutney / Parmesan /</b> <i>Hausgemachte Ravioli mit cremigen Tomatenragout und Kräuterparmesansegel</i>	<b>18,00</b>
<b>Strozzapreti / Tomate / Garnele /</b> <i>Hausgemachte Nudeln in einer cremigen Cherry – Tomaten Soße und Thai marinierten und gebratenen Garnelen.</i>	<b>18,00</b>
<b>Wolfsbarsch / Kräutergnocchi / Gemüse /</b> <i>Wildfang Barsch mit verschiedenen Kräutern in einer sämigen Sahneseße , und frischen regionalen Gemüse</i>	<b>22,00</b>
<b>Kalbsbacke / Praline / Serviette / Mousseline /</b> <i>In Barolo geschmorte Kalbsbacke vom Tiroler Kalb mit cremiger Mousseline und in Kräuterpanade, dazu gebackene Praline, ein kleiner Serviettenknödel und Gemüse</i>	<b>21,50</b>
<b>Wiener Schnitzel / Kalb / Kartoffeln / Spargel /</b> <i>Mit Panko( koreanisches Paniermehl ) gebratenes Schnitzel, neuen Kartoffeln und Schrobenshausener Spargel mit Nussbutter</i>	<b>22,00</b> mit
<b>Hirschrückensteak / Sauerkirsche / Nuss / Pakjou /</b> <i>Schonend gebratenes 200 g Hirschrückensteak mit getrockneten Sauerkirschen in Nussbutter gebratene runde Kartoffeln und Pakjou Gemüse</i>	<b>29,50</b>
<b>Entrecôte / Café de Paris / Gratinkartoffel / Salat /</b> <i>250 g Entrecôte vom aufgewachsenem Tiroler Rind in einer pikanten Cafe de Paris Sauce ( Petersilie, Majoran, Thymian, Kümmel, Ingwer, Knobi, Paprika, Curry, Koriander Senf, Worcestershire Sauce mit cremigen Kartoffeln.</i>	<b>25,00</b>
-----	
<b>Kaiserschmarrn / Kompott / Schokomandel /</b> <i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit dreierlei Kompott</i>	<b>14,50</b>
<b>Eierlikör-Parfait / Ananas / Cornflakes /</b> <i>Parfait vom hausgemachtem Eierlikör auf einem Ananas- Carpaccio mit Schoko-Flakes</i>	<b>9,00</b>
<b>Topfenknödel / Marillenröster / Erdbeereis /</b> <i>Hausgemachte Knödel mit Vanillemarillen und cremigen Beeren</i>	<b>9,00</b>