

MENÜ - VORSCHLÄGE

2020

Vielen Dank für Ihre Anfrage, wir senden Ihnen gerne mit den folgenden Menüs Vorschläge zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier bei uns, im Gasthof Krone, zu.

Für Feiern fast jeder Größe können wir Ihnen den passenden Rahmen bieten:

Alte Stube	40 Personen
Bechterstube	55 Personen
Kleines Stüble	20 Personen
Bechterstube und kleines Stüble	75 Personen

Bei den nachstehenden Menüs können Sie gerne das jeweilige Menü um einen Gang kürzen, erweitern oder durch einen anderen Gang ersetzen. Natürlich können Sie auch Ihre eigenen Wünsche einbringen.

Es ist uns aus organisatorischen Gründen jedoch nicht möglich, verschiedene Menüs für Sie zu kochen, z.B. für 3 Personen Menü 3 und 6 Personen Menü 5.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bitte geben Sie uns die genaue Personenanzahl bis spätestens am Vorabend Ihres Festtages bekannt.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen und erwarten gerne Ihre Nachricht, jedoch spätestens eine Woche vorher.

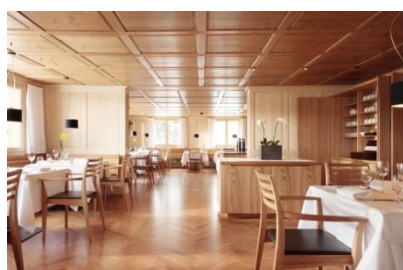
Mit besten Grüßen aus Hittisau

Ihre Familien Nussbaumer, Natter und MitarbeiterInnen

Unsere Küchenzeiten:

Freitag bis Dienstag

12.00 bis 13.45 und 18.00 bis 20.45 Uhr



Hotel-Gasthof Krone
Familie Nussbaumer-Natter
A-6952 Hittisau, Bregenzerwald
gasthof@krone-hittisau.at
www.krone-hittisau.at

Menü 1	€ 42,50
Bunter Salat	9,50
Schweinefilet mit Senfkruste feines Gemüse, Dinkelspätzle	24,00
Hausgemachtes Vanilleeis Kürbiskernkrokant, Kürbiskernöl	9,00
Menü 2	€ 51,00
Kerbelmousse Tomaten-Rucolasalat	12,00
Zweierlei vom Lamm mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin	28,00
Rosmarineis Crumble, Beeren	11,00
Menü 3	€ 51,00
Tatar von der hausgeräucherten Forelle feine Salate, Kräutercreme, Croûtons	13,00
Rosa gebratener Kalbsschlegel Karotten-Lauchgemüse in Sherrysahne, Grießknödele	26,00
Mousse von der Bitterschokolade Crumble, Passionsfrucht-Joghurteis	12,00
Menü 4	€ 55,00
Sommersalate Melone, Knuspernüsse	12,00
Liebstockelschaumsuppe	6,50
Brust vom Maishennele Kresserisotto, Schmortomaten	24,00
Lavendel Crème-brûlée Pfirsichsorbet	12,50



Menü 5	€ 52,00
Mousse vom Bregenzerwälder Ziegenkäse feine Salate, Rhabarberchutney	13,00
Geschmortes Bäckle & rosa Rücken vom Rind buntes Gemüse, Riebelgrießknödele	28,00
Sigparfait Himbeeren	11,00
Menü 6	€ 65,50
Hausgebeizter Lachs Fenchel, Kresse	13,00
Rindssuppe Kräuterschöberl	6,00
Steak vom Ländlekalb Kohlrabi, Pilze in Rahm, feine Nüdele	35,00
Joghurt Mohn, Zitrone	11,50
Vegetarische Alternativen	
Thaicurry vom Saisongemüse (scharf) mit Duftreis	19,00
Spinatknödele mit Salbeibutter, Schmortomaten, Parmesan	19,00
Ricottagnocchi Karottenpüree, Pilze, Parmesanschaum	19,00

