

# MENÜ - VORSCHLÄGE

2022

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. Am Ende des Dokuments finden Sie unsere vegetarischen Alternativen für den Hauptgang. Bitte wählen Sie für alle Vegetarier dieselbe Alternative aus.

Es ist uns aus organisatorischen Gründen 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 10 Tage vorher.

Mit besten Grüßen aus Hittisau  
Ihre Familien Nussbaumer, Natter und MitarbeiterInnen

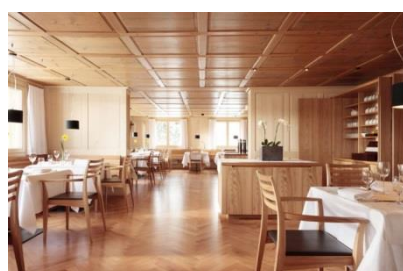
## Unsere Küchenzeiten:

Montag, Dienstag, Freitag 18.00 – 20.45

Samstag 11.45– 13.45 & 18.00 – 20.45

Sonntag 11.45 – 13.45

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag



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

<b>Menü 1</b>	<b>€ 47,60</b>
Bunter Salat	9,60
Schweinefilet mit Senfkruste feines Gemüse, Dinkelspätzle	28,00
Hausgemachtes Vanilleeis Kürbiskernkrokant, Kürbiskernöl	10,00
<b>Menü 2</b>	<b>€ 59,50</b>
Kräutermousse Tomaten-Rucolasalat, Focaccia	14,00
Zweierlei vom Lamm mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin	32,00
Rosmarin-Panna-cotta Marillensorbet	13,50
<b>Menü 3</b>	<b>€ 59,50</b>
Bodenseewespflanzerl Karotte, feine Salate, Sesam	15,50
Rosa gebratener Kalbsschlegel Mangold, Fregola sarda, Safran-Zitronensauce	30,00
Mousse von der Bitterschokolade Crumble, Passionsfrucht-Joghurteis	14,00
<b>Menü 4</b>	<b>€ 61,70</b>
Sommerliche Blattsalate Honig-Ingwervinaigrette, Avocado, Grapefruit	12,00
Lauch-Zitronengrasschaumsuppe	7,20
Brust vom Wälderhennele Pilze, Schalotten & Bohnen, Maisgrießknödele	29,00
Sauerrahmeis Beeren, Rosmarincrumble	13,50



<b>Menü 5</b>	<b>€ 61,50</b>
Mousse vom Bregenzerwälder Ziegenkäse Ratatouillesalat, Pesto	15,00
Geschmortes Bäckle & rosa Rücken vom Rind Wurzelgemüse, Riebelknödele	32,00
Zitronen-Crème-brûlée Beerensorbet	14,50
<b>Menü 6</b>	<b>€ 73,80</b>
Räucherforellenterrine feine Salate, eingelegter Rettich, Brotchips	15,50
Rindssuppe Kräuterschöberl	6,80
Steak vom Ländlekalb Kohlrabi, Rahmpilze	37,00
Joghurt, Mohn Zitrone	14,50
<b>Vegetarische Alternativen</b>	
Feine Nüdele Rahmpilze, Gartenkräuter	22,00
Spinatknödele Schmortomaten, Salbei	22,00
Erbsen-Bergkäselaiabchen Kohlrabi-Kresse Gemüse	22,00

