

MENÜ - VORSCHLÄGE

2023

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 2 Wochen vorher.

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

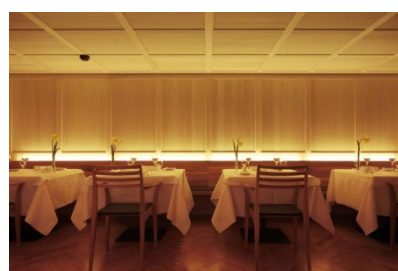
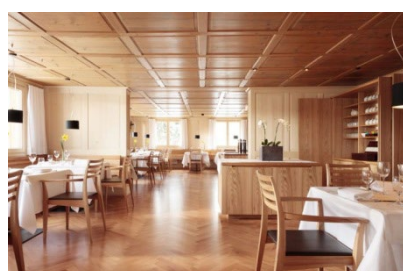
Unsere Küchenzeiten:

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

Menü 1	€ 50,30
Bunter Salat	9,80
Schweinefilet mit Senfkruste feines Gemüse, Dinkelspätzle	29,00
Hausgemachtes Vanilleeis Kürbiskernkrokant, Kürbiskernöl	11,50
Menü 2	€ 66,50
Kerbelmousse Spargelsalat, Wachtelei	16,00
Geschmortes & gebratenes vom Lamm mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin	35,00
Zitronen-Crème brûlée Erdbeersorbet	15,50
Menü 3	€ 65,00
Tatar vom hausgeräucherten Wels Petersilieneis, Frühlingssalate, Radiesle	17,00
Rosa gebratener Kalbsschlegel zweierlei Erbsen, Grießknödele	33,00
Mousse von der Bitterschokolade Crumble, Passionsfrucht-Joghurteis	15,00
Menü 4	€ 69,50
Terrine vom Bregenzerwälder Ziegenkäse feine Salate, Chutney, Brotchips	16,00
Kräuterschaumsuppe	8,00
Brust vom Wälderhennele Karottenpüree, Blattspinat, Rosmarin-Ricottagnocchi	30,00
Erdbeeren & Schokolade	15,50



Menü 5	€ 69,00
Kichererbsencreme Spargel, Kresse, Focaccia	15,50
Geschmortes Bäckle & rosa Rücken vom Rind Kohlrabi-Kresse Gemüse, Pilze & Polentasoufflée	38,00
Joghurt Mohn & Zitrone	15,50
Menü 6	€ 78,70
Hausgebeizte Lachsforelle Fenchel, Limette	17,00
Rindssuppe Kräuterschöberl	7,20
Steak vom Ländlekalb Spargel-Morchelragout, Kartoffelpüree	39,00
Ingweweis Rhabarber, Mascarponecreme, Butterstreusel	15,50
Vegetarische Alternativen	
Spinatknödele Salbeibutter, Parmesan, Schmortomaten	23,50
Erbsen-Bergkäselaiabchen Kohlrabi, Sonnenblumenkerne	23,50
Rosmarin-Ricottagnocchi Karottenpüree, Pilze	23,50

