

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

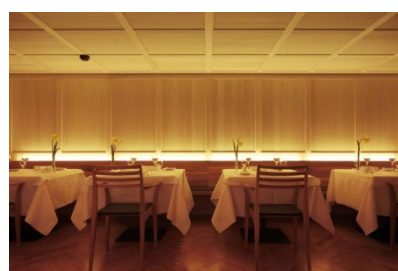
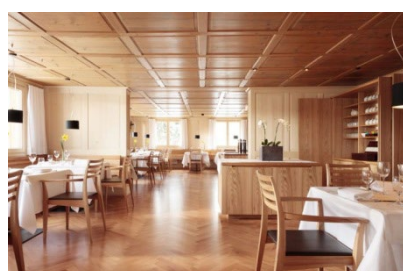
Unsere Küchenzeiten:

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 |
| Kräutermousse Balsamicolinsen, Rucola, Brotchips | 16,00 |
| Geschmortes & gebratenes vom Lamm mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin | 35,00 |
| Rosmarin-Crème brûlée Himbeersorbet | 15,50 |
| Menü 3 | € 65,50 |
| Tatar vom hausgeräucherten Wels Petersilieneis, Randig & feine Salate | 17,00 |
| Rosa gebratener Kalbsschlegel Karotten & Lauch in Sherrysahne, Grießknödele | 33,00 |
| Mousse von der Bitterschokolade Crumble, Passionsfrucht-Joghurteis | 15,50 |
| Menü 4 | € 69,00 |
| Terrine vom Bregenzerwälder Ziegenkäse feine Salate, Chutney, Focaccia | 16,00 |
| Liebstockelschaumsuppe | 8,00 |
| Brust vom Wälderhennel Kürbisgemüse, Rosmarin-Ricottagnocchi | 30,00 |
| Nuss-Nougatparfait Birnen | 15,00 |



| | |
|--|----------------|
| Menü 5 | € 68,50 |
| Geschmorter Randig Fenchel, Joghurt, Haselnüsse | 15,00 |
| Bäckle & rosa Rücken vom Rind zweierlei Petersilwurzel, Pilze & Polentasoufflée | 38,00 |
| Mohn Apfel & Mascarpone | 15,50 |
| Menü 6 | € 78,70 |
| Bodenseewespflanzerl Karotte & Chinakohl, Sesam | 17,00 |
| Rindssuppe Kräuterschöberl | 7,20 |
| Steak vom Ländlekalb feines Gemüse, Pilze in Rahm, Kartoffelpüree | 39,00 |
| Sig & Schokolade | 15,50 |
| Vegetarische Alternativen | |
| Spinatknödele Salbeibutter, Parmesan, Schmortomaten | 23,50 |
| Geschmorte Auberginen Petersilwurzeln, Pilze, Haselnüsse | 23,50 |
| Rosmarin-Ricottagnocchi Karottenpüree, Pilze | 23,50 |

