

MENÜ - VORSCHLÄGE

2024

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

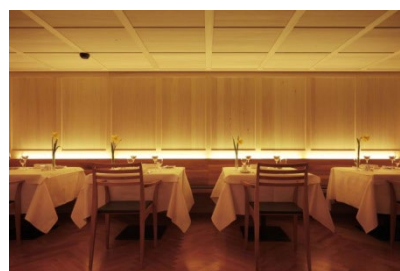
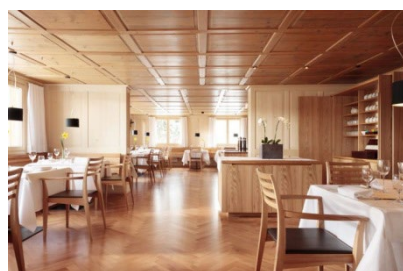
Unsere Küchenzeiten:

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	€ 52,00
Bunter Salat	10,00
Schweinefilet mit Senfkruste feines Gemüse, Dinkelspätzle	30,00
Hausgemachtes Vanilleeis Kürbiskernkrokant, Kürbiskernöl	12,00
Menü 2	€ 67,50
Kräutermousse Balsamicolinsen, Feldsalat, Brotchips	16,00
Geschmortes & gebratenes vom Lamm mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin	36,00
Rosmarin-Crème brûlée Himbeersorbet	15,50
Menü 3	€ 68,00
Tatar vom hausgeräucherten Wels Petersilieneis, Randig & feine Salate	17,50
Rosa gebratener Kalbsschlegel Karotten & Lauch in Sherrysahne, Grießknödele	34,50
Mousse von der Bitterschokolade Crumble, Passionsfrucht-Joghurteis	16,00
Menü 4	€ 71,70
Terrine vom Bregenzerwälder Ziegenkäse feine Salate, Chutney, Focaccia	16,50
Liebstockelschaumsuppe	8,20
Brust vom Wälderhennele Kürbisgemüse, Rosmarin-Ricottagnocchi	32,00
Nuss-Nougatparfait Birnen	15,00



Menü 5	€ 71,00
Gewürzmousse zweierlei Randig, Roggenstreusel, feine Salate	16,00
Bäckle & rosa Rücken vom Rind Petersilwurzel, Pilze & Polentasoufflée	39,00
Mohn Apfel & Mascarpone	16,00
Menü 6	€ 80,70
Bodenseewespflanzerl Karotte & Chinakohl, Sesam	17,50
Rindssuppe Kräuterschöberl	7,20
Steak vom Ländlekalb feines Gemüse, Trüffelkruste, Kartoffelpüree	40,00
Sig & Schokolade	16,00
Vegetarische Alternativen	
Spinatknödele Salbeibutter, Parmesan, Schmortomaten	24,00
Randigrisotto Camembert, Äpfel & Kresse	24,00
Rosmarin-Ricottagnocchi Karottenpüree, Pilze	24,00

