

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

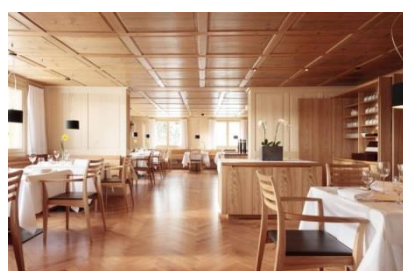
Unsere Küchenzeiten:

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	€ 68,00
Kerbelmousse Spargelsalat, Wachtelei	16,00
Geschmortes & gebratenes vom Lamm mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin	36,00
Zitronen-Crème brûlée Erdbeersorbet	16,00
Menü 3	€ 68,00
Tatar vom hausgeräucherten Wels Petersilieneis, Frühlingssalate, Radiesle	17,50
Rosa gebratener Kalbsschlegel zweierlei Erbsen, Grießknödele	34,50
Mousse von der Bitterschokolade Crumble, Passionsfrucht-Joghurteis	16,00
Menü 4	€ 72,70
Terrine vom Bregenzerwälder Ziegenkäse feine Salate, Chutney, Brotchips	16,50
Kräuterschaumsuppe	8,20
Brust vom Wälderhennele Karottenpüree, Blattspinat, Rosmarin-Ricottagnocchi	32,00
Erdbeeren & Schokolade	16,00



Menü 5	€ 71,00
Kichererbsencreme Spargel, Kresse, Focaccia	16,00
Geschmortes Bäckle & rosa Rücken vom Rind Kohlrabi-Kressegemüse, Pilze & Polentasoufflée	39,00
Joghurt Mohn & Zitrone	16,00
Menü 6	€ 80,20
Hausgebeizte Lachsforelle Fenchel, Limette	17,00
Rindssuppe Thymianschöberl	7,20
Steak vom Ländlekalb Spargel-Morchelragout, Kartoffelpüree	40,00
Ingwereis Rhabarber, Mascarponecreme, Butterstreusel	16,00
Vegetarische Alternativen	
Spinatknödele Salbeibutter, Parmesan, Schmortomaten	24,00
Pfefferpolenta zweierlei Fenchel, Pilze	24,00
Rosmarin-Ricottagnocchi Spargel, Kräuterschaum, Parmesanspäne	24,00

