

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:

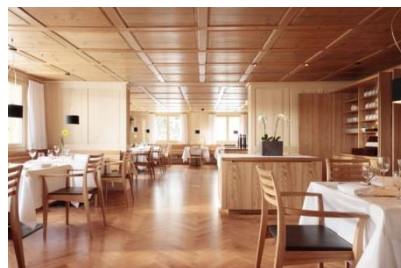
Montag 11.45– 13.45 & 18.00 – 20.45

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	€ 69,00
Kräutermousse Tomaten-Rucolasalat, Wachtelei, Brotchips	16,00
Geschmortes & Gebratenes vom Lamm mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin	37,00
Zitronen-Crème-brûlée Himbeersorbet	16,00
Menü 3	€ 68,00
Tatar vom hausgeräucherten Wels Petersilieneis, Randigsalat, Kresse	17,50
Rosa gebratener Kalbsschlegel Karotten-Lauchgemüse in Sherrysahne, Grießknödele	34,50
Mousse von der Bitterschokolade Crumble, Passionsfrucht-Joghurteis	16,00
Menü 4	€ 75,00
Kichererbsenbällchen feine Salate, Zitronencreme & eingelegter Spargel	16,00
Brust vom Wälderhennele Karottenpüree, Blattspinat, Rosmarin-Ricottagnocchi	34,00
Schokolade Vanille & Birne	16,00



Menü 5 € 71,00

Ziegenkäseterrine eingelegter Kürbis, Rucola, Focaccia	17,50
Lauch-Zitronengrasschaumsuppe	8,50
Geschmortes Bäckle & rosa Rücken vom Rind Selleriepüree, Bohnen & Pilze, Polentasoufflé	39,00
Mohn & Preiselbeeren	16,00

Menü 6 € 80,50

Tatar von der hausgebeizten Lachsforelle Avocado-creme, Kresse	17,50
Rindssuppe Rosmarinschöberl	7,50
Steak vom Ländlekalb feines Gemüse, Kartoffelpüree, Pilze in Rahm	40,00
Ananas & Kaffee	16,00

Vegetarische Alternativen

Spinatknödele Salbeibutter, Parmesan, Schmortomaten	24,00
Pfefferpolenta zweierlei Fenchel, Pilze	24,00
Oliven-Kartoffelgnocchi Wurzelgemüsesauce, Parmesanspäne, Zitronenbrösel	24,00

