

MENÜ - VORSCHLÄGE

2024/2025

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 Familie Nußbaumer-Natter und MitarbeiterInnen

Unsere Küchenzeiten:

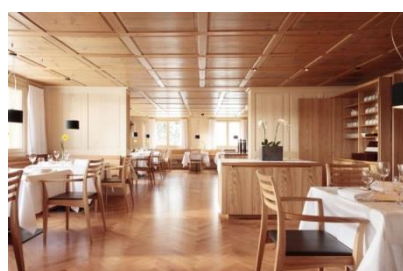
Montag 11.45– 13.45 & 18.00 – 20.45

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	€ 53,00
Bunter Salat	10,50
Schweinefilet mit Senfkruste feines Gemüse, Dinkelspätzle	30,50
Hausgemachtes Vanilleeis Kürbiskernkrokant, Kürbiskernöl	12,00
Menü 2	€ 70,50
Kräutermousse Balsamicolinsen, Kresse, Brotchips	17,00
Zweierlei vom Lamm Stangensellerie & Blattspinat, Kartoffelgratin	37,50
Rosmarin-Crème brûlée Himbeersorbet	16,00
Menü 3	€ 69,50
Tatar von der hausgeräucherten Forelle Petersilieneis, Randig & feine Salate	18,00
Rosa gebratener Kalbsschlegel Karotten & Lauch in Sherrysahne, Grießknödele	35,50
Mousse von der Bitterschokolade Crumble, Passionsfrucht-Joghurteis	16,00
Menü 4	€ 74,50
Linsencreme geschmorter Randig, feine Salate, Haselnüsse	16,00
Petersilschaumsuppe	9,00
Brust vom Wälderhennel Krenwirsing, Rosmarin-Ricottagnocchi	34,50
Sigparfait Birnen	15,00



Menü 5	€ 72,50
Terrine vom Bregenzerwälder Ziegenkäse Kürbis, Feldsalat, Focaccia	17,00
Bäckle & rosa Rücken vom Rind zweierlei Petersilwurzel, Polentasoufflée	39,50
Mascarponeeis Apfel & Mohn	16,00
Menü 6	€ 83,00
Bodenseewespflanzerl Karotte & Chinakohl, Sesam	18,00
Rindssuppe Kräuterschöberl	8,00
Steak vom Ländlekalb Pilzkruste, feines Gemüse, Kartoffelpüree	41,00
Quitte & Kastanie	16,00
Vegetarische Alternativen	
Spinatknödele Salbeibutter, Parmesan, Rahmlauch	24,00
Cremige Polenta Linsen-Tomatenragout, Schafskäse	24,00
Rosmarin-Ricottagnocchi Karottenpüree, Pilze	24,00

