

# Menüvorschläge 2018/19



Gasthof Krönele GmbH  
Reichsstraße 12  
6890 Lustenau  
Telefon 0043/5577/82118  
Fax 0043/5577/82118-50  
Email [gasthof@kroenele.com](mailto:gasthof@kroenele.com)  
[www.kroenele.com](http://www.kroenele.com)

## **Sehr geehrter Gast**

Für Ihr Interesse an unseren Leistungen danken wir Ihnen.

Unsere, mit Erfahrung und Sachkenntnis, zusammengestellten Menüvorschläge, erleichtern Ihnen die Vorbereitung für Ihren besonderen Anlass. Sollten Sie in unseren Vorschlägen nicht das Passende finden, dann hilft Ihnen unser Küchenchef weiter. Außerdem berät Sie unser Sommelier gerne in Sachen Wein.

Auch bei Fragen wie Tischschmuck, Tafelform, Dekoration, Musik usw. haben Sie unsere Unterstützung. Damit Ihr Anlass zu einem Erlebnis für Sie und Ihre Gäste wird.

## **Wissenswertes und wichtige Informationen**

- ~ Der Anlass
- ~ Personenanzahl
- ~ Uhrzeit
- ~ Dekorationswünsche
- ~ Rechnungsadresse
- ~ Für mitgebrachte Kuchen und Torten verrechnen wir einen Gedeckpreis von EUR 1,80
- ~ Brot, Aufstrich oder Butter sowie unsere „Krönele Menükarten“ sind in den angegebenen Preisen inbegriffen.

## **Die Vorbestellung**

**Wir bitten Sie, uns eine Woche im Voraus Ihren Menüwunsch, gerne per E-Mail oder persönlich nach telefonischer Terminvereinbarung bekannt zu geben.**

**Bitte entscheiden Sie sich für 1 gemeinsames Menü,**

**Vegetarier berücksichtigen wir gerne!**

**Teilen Sie uns bitte die verbindliche Personenanzahl zwei Tage vor der Veranstaltung mit. Und haben Sie Verständnis, dass wir die Menüs, die nicht rechtzeitig abbestellt werden, in Rechnung stellen müssen.**

## **Kontakt**

Rezeption    Tel. 0043/5577/82118    Fax 0043/5577/8211850    [gasthof@kroenele.com](mailto:gasthof@kroenele.com)

## **Sorgsamer Umgang**

mit der Natur und ihren Produkten ergibt eine lebenswerte Umwelt. Im Rahmen unserer Möglichkeiten fühlen wir uns mitverantwortlich. Ein Beispiel ist unser Garten, in dem wir für unsere Gäste Salate, Gemüse, Kräuter und Obst anbauen.

**FÜR BESONDERE ANLÄSSE,**  
beginnen Sie Ihre Feier mit einem Aperitif.



Hausaperitif (Holunderblütensirup mit Sekt)	0,1l	5,40
„Krönele Royal“ (Cassis, Bio – Birnenlimonade mit Sekt)	0,2l	5,90
Prosecco	0,1l	4,50
Sherry, trocken, medium oder cream	5cl	4,20
Campari, Cynar, Martini pur oder mit Soda mit Orange	4cl 4cl	4,20 4,50
Mohren Spezial vom Fass	0,2l	2,50
Pale Ale vom Fass	0,2l	2,70
Mohren Spezial vom Fass	0,3l	3,00
Pale Ale vom Fass	0,3l	3,30

1 Glas Wein aus der 7/10 Flasche Ihrer Wahl  
diese entnehmen Sie bitte unserer Krönele-Weinkarte

## Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat „Caesar“ mit Parmesanspänen und Brotwürfel A,C,G	8,80
Gemischter Saisonssalat mit Dressing Ihrer Wahl C,F,G,L,M,O,H	5,80
Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speck- und Brotwürfel A,G,L,M,O	9,40
Bregenzerwälder Ziegenkäse im Strudelteigsackerl, Ziegentopfen Praline und Terrine an Blattsalaten, in Balsamico und Kräuterschaum A,C,G,O	13,40
Räucherlachsrosetten an buntem Spargelsalat und Bruscetta A,D,L,O	14,50
Almoachsen Duett (Carpaccio und Beef Tartare) serviert mit Butter und Toast A,C,D,G,M,O,L,B	16,50
Roastbeefrosetten vom Almoachsen an Waldorfsalat mit Sauce Cumberland und Friseesalat L,H,M,O,A	14,60

## Klare Suppen

Rinderkraftsuppe L,M wahlweise mit Flädle A,C,G, gebackene Grießknödel A,C,G, Brätspätzle A,C, Leberknödel A,C, Grießnockerl A,C,G, Milzschnitten A,C,G oder Nudeln A,C	4,40
Geflügelkraftsuppe mit Butternockerl A,C,G,L,M,O	5,20
Kalbsconsommé mit Briesravioli und Gemüsestreifen A,C,G,L,M	5,90
Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Gemüseperlen C,L,M,O	6,00



## Cremesuppen

Karotten – Ingwerschaumsüppchen mit Garnele im Kartoffelstroh A,C,G,O	5,80
Lauch – Kartoffelcremesuppe mit Rohschinkenchip G,L,M,O	5,60
Tomatencremesuppe mit Ricottaknödel A,C,G,L,M,O	5,80
Spargelcremesuppe mit Käsestangerl A,C,G,O	5,60
Lustenauer Mostsuppe mit Brotwürfel und Speckstreifen A,G,L,M,O	5,60
Kürbiscremesuppe mit Kernölperlen und gerösteten Kürbiskernen G,O	5,80

### **Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte**

Champignons gebacken mit Sauce Tartare A,C,G,B,D,L,O,M	9,00
Gegrillte Scampi an schwarzem Knoblauchrisotto und grünem Spargel A,B,G,H	16,80
Wachtelbrüstchen an Belugalinsen und getrüffeltem Polenta A,G,H,O	15,20
Lammkrone in Rosmarinkruste an Zwiebel – Speckkartoffeln und Kenia Bohnen A,G,L,M,O	16,90
Gratinierte Weinbergschnecken mit Toast A,C,G,F,O,R	9,50

### **Fischgerichte**

Zanderfilet an grünem Spargelragout, serviert mit Kräuterkartoffeln A,D,G,H	24,80
als Zwischengericht	16,60
Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten auf Babyspinat, mit Safranrisotto und gemischtem Gemüse A,D,G,O,H	24,90
als Zwischengericht	16,70
Lachssteak auf gegrilltem Gemüse, mit Ingwerschaum und Curryreistimbale A,D,G,O,H	25,40
als Zwischengericht	17,20

### **Vegetarische Gerichte**

Vegetarischer Teller „Krönele“ (Auszug aus unserer vegetarischen Küche) A,C,F,G,H,L,M,N,O	16,00
Gegrilltes Gemüse mit getrüffeltem Polenta und Tomatenschaum,,,A,G,L,M,O	13,80
Linguini mit Knoblauch, Chili, Pinienkernen und Kräutern A,C,G,H	10,50
Steinpilzravioli in brauner Butter und Parmesan A,C,G	12,40
Safranrisotto an Blattspinat, mit Spargelspitzen und frischen Pilzen A,G,O	15,50

### **Vegane Gerichte**

Mediterraner Couscous an sautierten Pilzen und Blattspinat A,F,H,O	14,90
Süßkartoffel – Gemüselaibchen auf lauwarmem Bulgursalat und Rucolastroh F,H,N	13,60
Gemüse – Jackfruchtcurry im Basmatireisring F	15,40

## **Gerichte mit Premium - Schweinefleisch**

Knuspriger Schweinsschopf (mit Schwarte) in einer Bier – Kümmelsauce dazu saure Rüben und Hafenaib A,C,G,L,M,O	13,80
Gefüllter Schweinebauch mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A,C,G,L,M,O	13,00
Schweinerückensteak „Jäger Art“ mit Speckbohnen und Spätzle A,C,H,G,L,M,O	19,40
Rosa gebratenes Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce mit Saisongemüse, Zapfenkroketten und Tagliatelle A,C,G,H,L,M,O	21,60
Variation vom Schweinsfilet (Crepinettes, in Blätterteig und rosa gebraten) an Rahmpilzen, mit Gemüse, Nudeln und Kartoffelgratin A,C,G,L,M,O	21,90
Schweinsfilet an roter Portweinsauce mit Blumenkohl Polonese, Rohschinkenrisone und Rheintaler Riebeltaler A,C,G,L,M,O,H	22,50



## **Gerichte mit Almoachsenfleisch und Ländle Rind**

Rindsbraten in einer kräftigen Rotweinsauce mit Blaukraut, Kartoffelpüree und Spätzle A,G,C,L,M,O,H	19,40
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat, Apfelkren und Bratkartoffeln A,G,L,M	19,40
Chateaubriand vom Almoachsen im Gemüsebeet an Cognac-Pfeffersauce, Sauce Bearnaise und gemischte Beilagen A,C,G,L,M,O,H	38,00
Almoachsenhufte am Stück gebraten an Portweinsauce mit Spargelröllchen, Gemüse und Hausrösti G,L,H,C,D,L,O	25,60
Roastbeef vom Almoachsen an mediterranem Gemüse mit Chili Hollandaise, Kartoffelgratin und Polenta A,C,G,H,L,M,O	24,20
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln A,G,H,L,M,O	23,80
Almoachsenhuftesteak in Pfefferkruste, an weißer Portweinsauce, dazu reichen wir Saisongemüse, Röstinchen und Tomatenrisotto A,G,H,L,M,O	24,50

## Vom Milchkalb

Geschmorte Kalbsbäckle mit glacierten Karotten, Brokkoli und Kartoffelpüree G,H,L,M,O	19,60
Rosa gebratene Kalbshuft an Edelpilzen, mit Gemüseereigen und Tagliatelle A,C,G,H,L,M,O	26,40
Kalbshuftsteak in Thymiankruste, mit Madeirasauce, sautiertem Gemüse und Steinpilzrisone A,G,C,L,M,O	26,20
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet, dazu reichen wir Speckbohnen, Gemüse und Rösti A,G,H,L,M,O	31,90
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce, mit Marktgemüse, Pistaziennudeln und getrüffeltes Polenta A,G,H,L,M,O	33,50
Glacierter Kalbsschulterbraten an eingemachtem Kohlrabi, Erbsenreis und Petersilienkartoffeln A,G,H,L,M,O	19,20

## Vom Geflügel

Hühnerbrustroulade an Sherrysauce, mit Blattspinat, gemischtem Gemüse und Basmatireis G,O,H	19,20
Prinzess Putenfilet an feinem Saucenspiegel, mit Kohlrabigemüse, Zapfenkroketten und Linguini A,G,C,H,L,M,O	19,80
Barbarie Entenbrüstchen in Honigkruste, mit Waldbeersauce, Ananas – Blaukraut, glacierten Maroni und Kartoffelgratin C,G,H,O,M	22,90
Maispoulardenbrüstchen auf mediterranem Gemüse, mit weißer Portweinsauce, Rucolarisotto und Sesamgnocchi A,C,G,O,N	19,50
½ Steirisches Backhendl mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat in Kernöldressing A,C,G,O	15,20
Currygeschnetzeltes vom Maishähnchen mit karamellisierten Früchten und gefüllter Duftreisring A,C,G,O	19,40

**Bitte beachten Sie die ausgewiesenen Allergenkürzel in unseren Menüvorschlägen!**

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Lactose	G
Schalenfrüchte	H

Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R
Keine Kennzeichnung	---

### **Sorbet nach Saison**

Als Auflockerung zwischen den Gängen oder als Dessert A,C,G

Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht, Birne, Zitrone, Orange, Holunderblüten

Chili, Basilikum usw.

1 Kugel mit Sekt 4,30

2 Kugeln mit Sekt 6,20

3 Kugeln als Dessert mit Früchten und Saucen 9,80



### **Süsse Köstlichkeiten**

Zweierlei Mousse von zartbitter und weisser Schokolade C,G,F 9,50

Tiramisu Nockerl auf Fruchtspiegel und Mangosorbet A,C,G 7,90

Zitronengras - Crème brûlée mit Nougatmousse  
und Erdbeer – Basilikumsorbet C,G,H,O 8,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißer Schokolade A,C,G,H 6,80

Variation vom Bauerntopfen (Mousse, Palatschinken und Eis)  
mit Früchten nach Saison A,C,G,O 8,40

Marinierte frische Früchte mit Pistazieneis A,C,H,G 7,50

Dessertteller „Krönele“

Köstlichkeiten aus der Patisserie A,C,G,H,O,F 10,50

### **Käse aus Vorarlberg**

Verschiedene Sorten angerichtet auf dem Käsebrett

(Bergkäse, Rheintaler, Tilsiter, Camembert, Sura Käs und Ziegenkäse)

oder als Sticks A,C,D,F,G,H,M,N

inklusive Dekoration, Brot und Butter

pro Portion 100g 10,50



## **Buffet**

Sollten Sie in unseren Menüvorschlägen nicht das Passende gefunden haben, bieten wir Ihnen ab 35 Personen verschiedene Buffets an.

Unser Küchenchef Horst Gerold komponiert saison- und themenabhängig Ihr spezielles Buffet

Preis pro Person ab EUR 48,00

Beispiel, Gemischtes Buffet  
Gemischte Vorspeisen und Salate  
Rindssuppe mit Einlage  
Cremesuppen  
Fleischgerichte, Nudelgerichte  
Vegetarisches und Gemüse  
Verschiedene Beilagen  
Dessertbuffet und Käse

## **Kosten**

Die in diesen Menüvorschlägen angegebenen Preise sind in EURO inklusive aller Abgaben. Für mitgebrachte Kuchen und Torten verrechnen wir einen Gedeckpreis von EUR 1,80.

Preise gültig bis 31. Dezember 2018.

## **WICHTIG**

Bitte geben Sie uns bis spätestens **2 Tage** vorher die genaue Personenanzahl bekannt! Menüs, die nicht rechtzeitig abbestellt werden, müssen wir in Rechnung stellen.

Gerne darf die Band/DJ bis **1 Uhr** spielen. Auf Grund der Hotelgäste ist eine Verlängerung nicht möglich!

## **Notizen**

---

---

---

---

---

---

---