



## MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTEN 2018

## **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.

### **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 biologisch anbauen.

### **Kontakt**

Rezeption    Tel. 0043/5577/82118    Fax 0043/5577/8211850

[gasthof@kroenele.com](mailto:gasthof@kroenele.com)

## Wissenswertes und wichtige Informationen

- ~ Personenanzahl
- ~ Uhrzeit
- ~ **Menüwunsch 1 Woche vor Anlass – gerne per E-Mail**
- ~ **Bitte entscheiden Sie sich für 1 gemeinsames Menü, Vegetarier berücksichtigen wir gerne**
- ~ Verbindliche Personenanzahl 2 Tage vor dem Anlass  
(bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Menüs, die nicht rechtzeitig abbestellt werden, in Rechnung stellen müssen)
- ~ 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.

**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 mit Soda oder Orange	4cl	4,20 4,50
Pale Ale	0,2l	2,70
Mohren Spezial oder Pale Ale	0,3l	3,00 3,30

1 Glas Wein aus der 7/10 Flasche Ihrer Wahl  
diese entnehmen Sie bitte unserer Krönele-Weinkarte [www.kroenele.com](http://www.kroenele.com)

## **Vegetarisches Menü EUR 37,40**

Feldsalat in Himbeerdressing  
und marinierten Pilzen

\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit Kernölperlen und Brotwürfel

\*\*\*\*

Winterlicher Vegetarischer Teller „Krönele“  
(Bulgurrisotto, Spinatknödel, Quinoalaibchen,  
Kartoffel-Kürbisstrudel, Gemüse, Babyspinat  
und Tomatenschaum)

\*\*\*\*

Apfelküchle mit Mostschaum  
und Zimteis

## **Weihnachtsmenü 1 EUR 31,90**

Gemischter Saisonsalat  
in Rotweindressing

\*\*\*\*

Ländle Rindsroulade in Rotweinsauce  
Blaukraut, Süßkartoffelpüree  
und Spätzle

\*\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanillesauce, Eis und Sahne

## **Weihnachtsmenü 2 EUR 32,10**

Rindsuppe mit Grießknockerl  
und gebackenem Grießknödel

\*\*\*\*

Premium Schweinerücken am Stück gebraten  
an Cognac-Pfeffersauce,  
Speckbohnen, Reis und Zapfenkroketten

\*\*\*\*

Topfenlasagne an Waldbeerragout  
und Topfeneis

### **Weihnachtsmenü 3 EUR 42,80**

Blattsalat in Thousand Island-Dressing  
Brotwürfel und Parmesanspäne

\*\*\*\*

Rindssuppe  
mit Flädle

\*\*\*\*

Prinzess - Putenfilet an Portweinschaum,  
glaciertes Gemüse, Steinpilzrisotto  
und Polenta

\*\*\*\*

Zweierlei Mousse von Zartbitter  
und weißer Schokolade

### **Weihnachtsmenü 4 EUR 45,60**

Lustenauer Feldsalat in Kartoffeldressing  
Brot- und Speckwürfel

\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit Garnele im Kartoffelstroh

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinsfilet  
an Edelpilzen, winterliches Gemüse,  
Tagliatelle und Röstinchen

\*\*\*\*

Lebkuchenmousse an Punschsaucen  
und pochierter Weißweibirne

### **Weihnachtsmenü 5 EUR 51,70**

Roastbeef an Sauce Cumberland,  
Beef Tartare, Frissée Salat  
dazu Toast und Butter

\*\*\*\*

Tomatenschaumsüppchen  
mit Ricottaknödel

\*\*\*\*

Kalbsnüsschen an Portwein-Pfeffersauce  
Spargelröllchen, Gemüse, Safranrisotto  
und Pesto Linguini

\*\*\*\*

Zimt - Brûlée mit Rum-Zwetschken  
und Nougateis

### **Weihnachtsmenü 6 EUR 48,50**

Warm geräuchertes Barbarie - Entenbrüstchen  
in Honigkruste an Waldorfsalat  
und Kürbis-Chutney

\*\*\*\*

Kalbsconsommé mit Milzschnitten

\*\*\*\*

Ländle Rinderhuftscheiben  
an Rotwein-Schalotten, Gemüse  
Sauce Bernaise, Kartoffelgratin  
und Spinatgnocci

\*\*\*\*

Apfel Tarte Tatin  
mit Zimteis

### **Weihnachtsmenü 7 EUR 62,30**

Bio Ziegenkäse Terrine  
an Salatbouquet  
und Lammrücken Provencial

\*\*\*\*

Karotten-Ingwerschaumsüppchen  
mit Campari-Hühnchen

\*\*\*\*

Chateaubriand vom Almo  
an Zweierlei Saucen,  
Speckbohnen Bündel  
Zapfenkroketten, Hausrösti und Safranrisotto

\*\*\*\*

Dessertteller „Krönele“