



Gasthof Krönele GmbH

Reichsstraße 12
6890 Lustenau

Telefon: +43 5577 82118
gasthof@kroenele.com
www.kroenele.com

MENÜVORSCHLÄGE

08/2025

Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse am „Krönele“.

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen die Vorbereitung für Ihren besonderen Anlass erleichtern.

Stellen Sie aus den nachfolgenden Speisen ein individuelles Menü zusammen.

Bitte achten Sie darauf, ein **einheitliches Menü** für alle Gäste zu wählen. Selbstverständlich berücksichtigen wir spezielle Wünsche für Vegetarier bzw. Allergiker.

Unser Sommelier Marc berät Sie gerne in Sachen Wein.
Die aktuelle Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage
www.kroenele.com

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

Ihre Familie Fink und Mitarbeiter

Wichtige Informationen

- Was für eine Veranstaltung planen Sie?
- Wir benötigen die verbindliche Personenanzahl (Erwachsene und Kinder) drei Tage vor dem Anlass. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Menüs, die nicht abbestellt werden, in Rechnung stellen müssen.
- Wir benötigen die genaue Uhrzeit von Aperitif und Essen
- Bitte senden Sie den Menüwunsch eine Woche vor dem Anlass – gerne per E-Mail an gasthof@kroenele.com
- Für mitgebrachte Kuchen und Torten verrechnen wir einen Gedeckpreis von EUR 2,90
- Brot, Aufstrich oder Butter sowie unsere „Krönele Menükarten“ sind in den angegebenen Preisen inbegriffen.
- Liebe Gäste! Unser Küchenteam ist mittags bis 13.45 und abends bis 21 Uhr für Sie da! Bitte planen Sie Ansprachen und Einlagen (Spiele, Preisverteilungen usw.) nach dem Essen ein.
- Gerne darf die Band/der DJ bis 01.00 Uhr spielen! Bitte nehmen Sie Rücksicht auf unsere Hotelgäste.
- Ab Mitternacht verrechnen wir EUR 20,00 pro Mitarbeiter für jede angefangene halbe Stunde.
- Für eine Saalvergrößerung verrechnen wir pauschal EUR 300,00
 - mit Musik und Tanz ab 55 Personen
 - ohne Musik und Tanz ab 65 Personen
- Die Reinigung des Raumes ist inbegriffen. Fallen infolge außerordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Kosten an Sie weiterverrechnet.

Aperitif

Haiderer Mayer „Esprit“ Sekt		EUR	5,80
Hausaperitif (Holunderblütensirup mit Sekt)	0,1 l	EUR	5,80
"Krönele Royal" (Cassis, Bio – Birnenlimonade mit Sekt)	0,2 l	EUR	6,20
Glas Prosecco	0,1 l	EUR	5,30
Sherry, trocken, medium oder cream	5,0 cl	EUR	5,30
Campari, Cynar, Martini mit Soda mit Orange	4,0 cl	EUR	5,20 EUR 6,50
Mohren Pale Ale	0,2 l	EUR	3,60
Mohren Spezial	0,3 l	EUR	3,90

1 Glas Wein aus der 7/10 Flasche Ihrer Wahl.

Bitte wählen Sie aus unserer Krönele - Weinkarte - www.kroenele.com

Krug Leitungswasser	1 l	EUR	3,00
Krug Leitungswasser	0,5 l	EUR	2,00

Vorspeisen

<u>Gemischter Saisonssalat</u>	EUR	<u>7,90</u>
<u>Feldsalat an Himbeerdressing mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfel</u>	EUR	<u>11,50</u>
<u>Gebeizter Saibling dazu Fenchel-Orangensalat, Limettensauerrahm, Erbsenkresse und Saiblingskaviar</u>	EUR	<u>15,50</u>
<u>Kräutermousse, Kohlrabi-Carpaccio, Rucola an Pinienkernvinaigrette und eingelegte Radieschen</u>	EUR	<u>13,60</u>
<u>Beef Tatar garniert, Kräuteremulsion, Eigelb dazu Toast und Butter</u>	EUR	<u>19,50</u>
<u>Gebackene Champignons mit Sauce Tartare</u>	EUR	<u>12,50</u>

Suppen

<u>Rindssuppe mit hausgemachter Einlage: (Flädle, Brätspätzle oder Grießnockerl)</u>	EUR	<u>6,30</u>
<u>Kürbiscremesuppe mit Kernöl (ab September)</u>	EUR	<u>8,50</u>
<u>Sellerie-Apfelcremesuppe</u>	EUR	<u>7,50</u>
<u>Mostsuppe mit Speck und Brotwürfel</u>	EUR	<u>7,50</u>
<u>Karotten-Ingwercremesuppe</u>	EUR	<u>7,50</u>

Preise gültig bis 31. Januar 2026

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Schweinsfilet,
mit Gemüse und Thymianpolenta EUR 27,50

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Speckbohnen und Rosmarinpolenta EUR 29,50

oder kombiniert mit rosa gebratenem Schweinsfilet EUR 32,00

Rinderfilet mit Kräuterbutter
dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin EUR 42,00

Gebratene Maispouardenbrust
an Portweinsauce und Gemüserisotto EUR 25,50

Rosa gebratene Entenbrust,
zweierlei Blumenkohl und Grießknödel EUR 33,00

Gedämpftes Forellenfilet an Safranschaum,
dazu wilder Brokkoli und Zitrusrisotto EUR 26,00

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare EUR 16,50

Wildragout mit Blaukraut, Maroni und Spätzle
(ab Mitte September) EUR 28,50

Im ganzen gebratener Hirschrücken an Wacholderjus,
mit Rahmwirsing und Schupfnudeln *(ab Mitte September)* EUR 36,00

Preise gültig bis 31. Januar 2026

Vegetarisch - ab 5 Personen

sonst gerne aus der aktuellen Karte

Süßkartoffel-Blumenkohlcurry mit Cous-Cous EUR 18,20

Rote Beete Risotto mit Ziegenkäse, Apfel- und Walnuss Pesto EUR 16,50

Topfengnocchi mit Pilzen, Spinat und Tomaten EUR 18,50

Dessert

Vanille Crème Brûlée mit Waldfrüchten und Walnusseis EUR 8,50

Zweierlei Schokoladenmousse EUR 12,00

Vanilleeis mit Sahne, heißen Himbeeren oder Schokoladensauce EUR 6,90

Dessertteller „Krönele“ (Variation aus unserer Patisserie) EUR 12,00

Preise inklusive aller Abgaben

Preise gültig bis 31. Januar 2026