



Gasthof Krönele GmbH

Reichsstraße 12
6890 Lustenau

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

MENÜVORSCHLÄGE

2022

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.

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.

Ihre Familie Fink und Mitarbeiter

Wichtige Informationen

- Personenanzahl (Anzahl und Alter der Kinder)
- Uhrzeit
- Menüwunsch 1 Woche vor Anlass – gerne per E-Mail oder vor Ort, nur nach telefonischer Terminvereinbarung
- 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 2,90
- Brot, Aufstrich oder Butter sowie unsere „Krönele Menükarten“ sind in den angegebenen Preisen inbegriffen.

Aperitif

Szigetti – Welschriesling Sekt		EUR	5,50
Hausaperitif (Holunderblütensirup mit Sekt)	0,1 l	EUR	5,50
"Krönele Royal" (Cassis, Bio – Birnenlimonade mit Sekt)	0,2 l	EUR	5,90
Glas Prosecco	0,1 l	EUR	5,00
Sherry, trocken, medium oder cream	5,0 cl	EUR	5,10
Campari, Cynar, Martini mit Soda mit Orange	4,0 cl	EUR	5,00 EUR 5,90
Mohren Pale Ale	0,2 l	EUR	3,30
Mohren Spezial	0,3 l	EUR	3,80

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

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

Vorspeisen

<u>Gemischter Saisonsalat</u>	EUR	<u>6,00</u>
<u>Feldsalat an Kartoffeldressing mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfel</u>	EUR	<u>9,40</u>
<u>Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanmousse</u>	EUR	<u>13,50</u>
<u>Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz an Thunfischcreme, Erbse auf Brotchips</u>	EUR	<u>16,00</u>
<u>Beef Tartar garniert dazu Toast und Butter (80g)</u>	EUR	<u>18,50</u>

Suppen

<u>Rindssuppe mit hausgemachter Einlage: (Flädle, Brätspätzle, Grießnockerl oder Leberspätzle)</u>	EUR	<u>4,80</u>
<u>Sellerie-Apfelcremesuppe</u>	EUR	<u>5,80</u>
<u>Mostsuppe mit Speck und Brotwürfel</u>	EUR	<u>5,80</u>
<u>Karotten – Ingwercremesuppe</u>	EUR	<u>5,80</u>

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Schweinsfilet mit Gemüse und Tagliatelle	EUR	<u>21,60</u>
Knuspriger Schweinebraten mit Bierkümmelsauce, sauren Rüben und Knödel	EUR	<u>15,00</u>
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Speckbohnen und Rosmarinpolenta	EUR	<u>24,50</u>
Rinderfilet mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	EUR	<u>36,50</u>
Im Ganzen gebratenes Beiried mit Kräutersaitlingen und Schupfnudeln	EUR	<u>34,80</u>
Gebratene Maispouardenbrust an Portweinsauce und Gemüserisotto	EUR	<u>19,50</u>
Rosa gebratene Entenbrust mit zweierlei Blumenkohl und Grießknödel	EUR	<u>24,00</u>
Gebratener Zander (Curry) Brokkoli und Belugalinsen	EUR	<u>24,50</u>

Vegetarisch

<u>Süßkartoffel- Blumenkohlcurry mit Cous-Cous</u>	EUR	<u>13,50</u>
<u>Rote Beete Risotto mit Ziegenkäse, Apfel- und Walnuss Pesto</u>	EUR	<u>14,00</u>
<u>Topfengnocchi mit Pilzen, Spinat und Tomaten</u>	EUR	<u>16,50</u>
<u>Gebackene Champignons mit Sauce Tartar</u>	EUR	<u>15,50</u>

Dessert

<u>Vanille Crème Brûlée mit Waldfrüchten und Walnusseis</u>	EUR	<u>8,50</u>
<u>Kokos Panna Cotta an Mangoragout</u>	EUR	<u>8,00</u>
<u>Zweierlei Schokoladenmousse</u>	EUR	<u>9,50</u>
<u>Vanilleeis mit Sahne, heißen Himbeeren oder Schokoladensauce</u>	EUR	<u>6,90</u>
<u>Dessertteller „Krönele“ (Variation aus unserer Patisserie)</u>	EUR	<u>10,50</u>

Preise inklusive aller Abgaben