



Gasthof Krönele GmbH

Reichsstraße 12  
6890 Lustenau

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

# MENÜVORSCHLÄGE

2023

*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

Müller – Gelber Muskateller 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](http://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 Kalbsrücken an Thunfischcreme, kurz gegrillter Thunfisch</u>	EUR	<u>19,50</u>
<u>Beef Tartar garniert, Kräutерemulsion, Eigelb 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>5,80</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 Thymianpolenta EUR 21,60

---

Knuspriger Schweinebraten mit Bierkümmelsauce,  
sauren Rüben und Knödel EUR 15,00

---

Geschmorte Kalbsbäckchen  
mit Speckbohnen und Rosmarinpolenta EUR 26,50

---

Rinderfilet mit Kräuterbutter, buntem Gemüse  
und Kartoffelgratin EUR 36,50

---

Gebratene Maispoulardenbrust  
an Portweinsauce und Gemüserisotto EUR 25,50

---

Rosa gebratene Entenbrust mit  
zweierlei Blumenkohl und Grießknödel EUR 28,50

---

Gebratene Forelle (Curry)  
Brokkoli und Belugalinsen EUR 24,50

---

## *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