



Gasthof Krönele GmbH

Reichsstraße 12
6890 Lustenau

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

MENÜVORSCHLÄGE

08/2026

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.
- Am Mittag können wir Ihnen den Tisch bzw. Raum bis 15 Uhr zur Verfügung stellen
- 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	5,90
Hausaperitif (Holunderblütensirup mit Sekt)	0,1 l	EUR	6,10
"Krönele Royal" (Cassis, Bio – Birnenlimonade mit Sekt)	0,2 l	EUR	6,50
Glas Prosecco	0,1 l	EUR	5,90
Sherry, trocken, medium oder cream	5,0 cl	EUR	5,80
Campari, Cynar, Martini mit Soda mit Orange	4,0 cl	EUR EUR	5,20 6,50
Mohren Kellerbier	0,3 l	EUR	4,40
Mohren Spezial	0,3 l	EUR	4,00

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>16,50</u>
<u>Kräutermousse, Kohlrabi-Carpaccio, Rucola an Pinienkernvinaigrette und eingelegte Radieschen</u>	EUR	<u>13,60</u>
<u>Beef Tatar garniert, Wachtelei, Senfmayonnaise 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>Sellerie-Apfelcremesuppe</u>	EUR	<u>7,50</u>
<u>Mostsuppe mit Speck und Brotwürfel</u>	EUR	<u>7,50</u>
<u>Kürbiscremesuppe mit Kernöl</u>	EUR	<u>8,50</u>
<u>Karotten-Ingwercremesuppe</u>	EUR	<u>7,50</u>

Preise gültig bis 31. Dezember 2026

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce mit Gemüse und Thymianpolenta	EUR	28,00
--	-----	-------

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Speckbohnen und Rosmarinpolenta	EUR	32,00
oder kombiniert mit rosa gebratenem Schweinsfilet	EUR	34,00

Rinderfilet mit Pfeffersauce dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin	EUR	44,00
--	-----	-------

Gebratene Maispouardenbrust an Portweinsauce und Gemüserisotto	EUR	26,50
---	-----	-------

Rosa gebratene Entenbrust an Orangenjus zweierlei Blumenkohl und Grießknödel	EUR	33,00
---	-----	-------

Gedämpftes Forellenfilet an Safranschaum, dazu wilder Brokkoli und Zitrusrisotto	EUR	28,00
---	-----	-------

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare	EUR	17,50
---	-----	-------

Ab 23. September:

Rehragout mit Blaukraut, Spätzle und Maroni	EUR	28,50
---	-----	-------

Im Ganzen gebratener Hirschrücken an Wacholder-Jus Rahmwirsing und Schupfnudeln	EUR	36,00
--	-----	-------

Preise gültig bis 31. Dezember 2026

Vegetarisch - ab 5 Personen

sonst gerne aus der aktuellen Karte

Cremige Polenta mit geschmortem Spitzkraut, Paprikamayonnaise und Kartoffelcrunch	EUR	23,00
--	-----	-------

Rote Beete Risotto mit Ziegenkäse, Apfel- und Walnuss Pesto	EUR	17,50
---	-----	-------

Topfengnocchi mit Pilzen, Spinat und Tomaten	EUR	19,50
--	-----	-------

Dessert

Vanille Crème Brûlée mit Waldbeerragout und Walnusseis	EUR	12,00
--	-----	-------

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

Zitronentartelette mit Baiser und Zitrusgel	EUR	9,50
---	-----	------

Cheesecake mit Karamellsauce und Nusscrumble	EUR	11,00
--	-----	-------

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

Preise inklusive aller Abgaben

Preise gültig bis 31. Dezember 2026