



Gasthof Krönele GmbH

Reichsstraße 12
6890 Lustenau

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

MENÜVORSCHLÄGE

2024

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 400,00
 - 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

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 EUR	5,20 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	7,90
<u>Feldsalat an Kartoffeldressing mit gebratenen Speckstreifen und Brotwürfel</u>	EUR	11,50
<u>Gebeizter Saibling dazu Fenchel-Orangensalat, Limettensauerrahm, Erbsenkresse und Saiblingskaviar</u>	EUR	15,50
<u>Kräutermousse, Kohlrabi-Carpaccio, Rucola an Pinienkernvinaigrette und eingelegte Radieschen</u>	EUR	13,60
<u>Beef Tatar garniert, Kräuteremulsion, Eigelb dazu Toast und Butter</u>	EUR	19,50

Suppen

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

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Schweinsfilet,
mit Gemüse und Thymianpolenta EUR 26,00

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Speckbohnen und Rosmarinpolenta EUR 29,50

Rinderfilet mit Kräuterbutter
dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin EUR 40,00

Gebratene Maispoulardenbrust
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

Vegetarisch

Süßkartoffel-Blumenkohlcurry mit Cous-Cous EUR 15,20

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

Topfengnocchi mit Pilzen, Spinat und Tomaten EUR 17,50

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare EUR 16,50

Dessert

Vanille Crème Brûlée mit Waldfrüchten und Walnusseis EUR 8,50

Zweierlei Schokoladenmousse EUR 9,50

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

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

Preise inklusive aller Abgaben