

Vorspeisen

€

Schwarzenberger Geißkäsle im Speckmantel gebraten mit Blattsalat an Balsamico-Kürbiskernöldressing und sautierten Pifferlingen *FMOL	14,20
Tatare vom hausgebeizten Lachs und Räucherlachs an Dijonsenf-Dillsauce an kleinem Blattsalat mit Wachtelei *CDFGMOL	18,00
Blattsalat an steirischem Kürbiskernölsressing mit gerösteten Kürbiskernen, Speckstreifen und Wurzelbrotcroûtons *ACFGMNOL	11,20
Buntes Salatschüssele an Hausdressing *FGMOL	6,90
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter *ACFGLMOR	14,00
Feine Dinkelnüdele mit frischen Pifferlingen an Balsilikumpesto und Parmesan *ACG	13,00

Suppen

Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Riesengarnele *BEFNOL	12,00
Pfifferlings-Cappuccino mit Wurzelbrotcroûtons *ACFGNL	8,90
Tagessuppe laut Menü	6,00
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL	5,60
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	5,30

Unsere Öffnungszeiten



<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Unsere Empfehlungen

€ / kl. Portion

Forellenfilets mit Mandeln in Butter gebraten dazu Zucchini-Karottengemüse und Petersilkartoffeln *DGH	29,00 / 25,00
Gebratene Riesengarnelen an würziger Kräuterbutter mit kleinem Gemüse und Basmatireis *BCFGMNOL	32,00 / 26,00
Bregenzerwälder Lammnüssl zartrosa gebraten mit Ratatouillegemüse und Kartoffelkühle *EFMOL	42,00 / 38,00
Medaillons vom Schweinsfilet mit frischen Pfifferlingen, buntem Sommergemüse und Butternudeln *ACEFGOL	32,00 / 28,00
Landhendlbrüstchen mit Haut gebraten auf Pifferling-Risotto und Brokkoli *EFGOL	30,00 / --
Rinderfiletsteak an Rosmarinjus mit Schmorgemüse, mariniertem Ruccula und Kartoffelkühle *EFGOL	46,50 / 39,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *EFOL	26,50 / 21,50
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel *ACFGMOL	22,00 / 19,00

Vegetarische & vegane Gerichte

Frische Pfifferlinge an Kräuterrahmsauce mit Semmelknödel *ACEFG	26,50 / 21,00
Pfifferling-Risotto mit Brokkoliröschen und Parmesan *GO	24,00 / 20,00
Dinkel-Palatschinken mit mediterranem Gemüse gefüllt an rotem Paprikaschaum *ACGL	22,00 / 19,00
 Veganes Süßkartoffel-Gemüsecurry mit Basmatireis *FNOL	20,00 / 18,00
 Veganes Pfifferling-Lauchsauté mit Salzkartoffeln und Kirschtomaten	26,50 / 21,00

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Leichte Sommergerichte

€ / kl. Portion

Sommersalat mit gebratenen Riesengarnelen
und exotischen Früchten *BFOM 30,00 / ---

Bunte Sommersalate an Hausdressing
mit gebratenen Putenstreifen und Champignons *FGMOL 21,00 / ---

Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen,
Wurzelbroccroutons und Parmesanflocken *AFGMOL 22,00 / ---

Anti-Pastiteller mit Knoblauchbrötchen 29,00 / ---

Klassiker

€ / kl. Portion

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“
mit Champignons an Rahmsauce
serviert mit knuspriger Rösti *EFGMOL 25,00 / 21,70

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne,
mit Preiselbeeren *ACEFGMOL
mit buntem Salat *ACEFGMOL 26,50 / 23,50
mit Pommes frites 25,00 / 22,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinscarree
nach Wiener Art
mit buntem Salat *ACEFGMOL 21,70 / 20,20
mit Pommes frites 19,30 / 17,50

Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce
mit Pommes Frites *EFGMOL 19,00 / 17,00

Rinderfiletsteak an Pfefferrahmsauce
mit Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten *ACEFGMOL 46,00 / 38,00

Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce
dazu Butternudeln *ACEFGMOL 34,00 / 29,50

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Butterspätzle *ACEFGOL 29,80 / 26,00

Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle *ACEFGL 22,00 / 19,00

Portion Preiselbeeren 1,20

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag & Mittwoch 11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Donnerstag 11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)

Freitag & Samstag 11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Kleine Gerichte

€

Bauerntoastbrötle mit kleinem gemischtem Salat *ACFGLMO	11,50
Hausgemachte Lasagne *ACEFGL	11,00
Gebackene Champignons mit Sauce Tatare *ACEFGM	11,50
Gulaschsuppe mit Brot *AEFL	8,30
Wienerle mit Gulaschsaft	8,00
Wienerle mit Senf, Kren und Brot	7,20
Schwarzenberger Geißkäsle mit Gewürzkräutern und schwarzem Pfeffer anf steirischen Kürbiskernöl	12,80
Lumpensalat aus Schübling und Bregenzerwälder Bergkäse mit Salaten garniert und Brot *FGLMO	13,90
Vorarlberger Schüblingsalat mit Salat garniert und Brot *FLMO	12,50
Bunte Salatplatte an Hausdressing mit Schinken und Ei *CEFGLMO	12,90
Blattsalate an Olivenöl-Balsamicodressing mit Tomaten, Gurken, Oliven und Feta	14,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencodes*
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

*nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Desserts

	€
Bregenzerwälder Sig-Eisparfait mit Marillenragout und Vanille-Crème brûlée *ACFGH	14,00
Kokosnuß-Caramelleis und Schokoladenmousse auf Früchtemark mit frischen Beeren *ACFGO	14,00
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Eierlikör und Sahne *ACFGHO	11,50
Portion frische, marinierte Erdbeeren ... <u>mit</u> Schlagsahne ... <u>mit</u> flüssiger Sahne ... <u>mit</u> Naturjoghurt	9,50
Cremig gerührter Eiskaffee *AFGH	8,90
Coup „Danmark“ Vanilleeis mit warmer Schokolade und Sahne *ACFGH	9,00
Coup „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *ACFGHO	9,00
Hausgemachter Apfelstrudel *ACO	4,80
Hausgemachte „Bosnische“ Schokoladen Nusstorte*CFGH	4,80
Portion Sahne	1,20
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	12,00

Kleine Desserts

Sig-Eisparfait mit Beeren *ACGH	8,50
1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren und Kürbiskernöl*ACFG	7,00
Kleines Schokoladenmousse auf Früchtemark *ACEFGHO	7,50
1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Prosecco	6,50

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Aperitifs



Spritzige Orangen, dezente Bitternoten, frische Kräuter und intensive Gewürze. Serviert mit kandierter Orange und frischem Thymian

8,20

Sekt Brut (GV) Gut Altenberg 0,1l	4,90
Prosecco D.O.C Ruggeri 0,1l	4,90
Le Kir Royal mit Sekt 0,1l	5,30
Le Kir 0,1l	4,60
Campari Orange 0,2l	5,10
Cynar Orange 0,2l	5,10
Sherry (Fino, Medium Dry) 4cl	4,90
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso) 4cl	4,10
Pernod 4cl	4,70
Portwein (Ruby, White) 5cl	4,90
Kombucha 0,3l	4,80

Alkoholfreie Alternativen

Sanbitter Orange 0,2l	5,10
Wermut Bianco 4cl	4,10
Ginger Beer 0,3l	4,60

Heimatlimonade „VO üS“

(Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Rhabarber Gespritzt 0,33l	4,30
Zitrone naturtrüb 0,33l	4,30
Kräuter-Brennessel Bio 0,33l	4,30
Zirbe-Zitrone 0,33l	4,30
Eistee Pfirsich 0,33l	4,30

Leitungswasser

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen

0,25l	0,90
0,5l	1,60
1l	2,10

Feines aus der Flasche – *glas*weise genießen

€

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Krone
Hotel **** DORNBIERN

<p>SAUVIGNON BLANC Vulkanland DAC 2023 Weingut Rauch, Steiermark Intensiv würzig, Paprika, frische Kräuter, etwas Holunder</p>	<p>1/8 5,10 0,75 30,00</p>
<p>CHARDONNAY DAC 2023 Weingut Grassl, Carnuntum Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, feingliedriger, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.</p>	<p>1/8 4,90 0,75 28,80</p>
<p>RIESLING Selektion DAC 2022 Weingut Heiderer- Mayer, Wagram Reife Marillennoten in der Nase, mineralische Nuancen. Zarter Pfirsich am Gaumen. Feine Säurestruktur.</p>	<p>1/8 4,90 0,75l 28,80</p>
<p>GRÜNER VELTLINER Gärtling 2023 Weingut Nigl, Niederösterreich Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenerherzig.</p>	<p>1/8 4,80 0,75l 28,20</p>
<p>Weissburgunder 2022 Weingut Hagnauer, Bodensee Mit hellem Bukett von saftigen Birnen und weißen Mandeln im Spiel mit dezenten Zitrusnoten und Blütenhonig. Wohlgeformt im Frucht-Schmelz-Säurekleid.</p>	<p>1/8 4,90 0,75l 28,80</p>
<p>ROSÈ Cisterciën 2022 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter.</p>	<p>1/8 4,70 0,75l 27,60</p>
<p>BLAUER ZWIGELT DAC 2021 Weingut Netzl, Carnuntum Einladende kirschtige Frucht, feine Gewürzanklänge, jugendlicher Charme, am Gaumen saftig und elegant, bietet Trinkfreude.</p>	<p>1/8 4,80 0,75 28,20</p>
<p>ST. LAURENT 2020 Weingut Dopler, Thermenregion Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern.</p>	<p>1/8 4,80 0,75 28,20</p>
<p>HEIDEBODEN 2020 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Burgenland In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen.</p>	<p>1/8 4,90 0,75l 28,80</p>
<p>BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2020 Weingut Lassel, Burgenland Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine.</p>	<p>1/8 4,90 0,75 28,80</p>
<p>Cabernet Sauvignon 2019 Ried Seeacker, Burgenland Der Wein begeistert durch Farbtiefe, extreme Dichte und einer unbändig wirkenden Tanninstruktur! Im Duft erkennt man die bekannten Cassisaromen gepaart mit tollem Holz internationaler Klasse.</p>	<p>1/8 7,80 0,75l 46,00</p>

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)