

Vorspeisen

€

Bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit mariniertem Randig und geräuchertem Forellenfilet *DFMOL	14,50
Schwarzenberger Geißkäsle im Speckmantel gebraten mit Blattsalat an Balsamico-Kürbiskernöldressing FMOL	12,90
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 Wurzelbrotdcroûtons *ACFGMNOL	11,50
Buntes Salatschüssele an Hausdressing *FGMOL	6,90
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter *ACFGLMOR	14,00
Cremiges Kürbisrisotto mit geschmorten Kirschtomaten und geriebenem Parmesan *GOL	12,00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Wurzelbrotdcroûtons und Kürbiskernöl *AFGNOL	8,50
Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Riesengarnele *BEFNOL	12,00
Tagessuppe laut unserer Wochenkarte	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

Zanderfilet mit Kräutern gebraten auf Schmorgemüse dazu Kartoffelküchle *ADFGML	36,00 / 30,00
Gemüse-Reis-Bowl mit gebratenem Lachs und Kokosmilch-Sesamsauce *DFNOL	29,50 / 26,00
Gebratene Riesengarnelen an würziger Kräuterbutter mit kleinem Gemüse und Butterreis *BCFGMNOL	32,00 / 26,00
Rosa gebratenes Rehnüssl an Rosmarin-Honigsauce mit herbstlichem Gemüse und Schupfnudeln *ACGOL	48,00 / 40,00
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen, Speck und Preiselbeeren an Wildrahmsauce dazu hausgemachte Butterspätzle *ACFGOL	38,00 / 34,00
Hirschrückensteak mit Kräuterkruste überbacken dazu Caramelkastanien, Apfelrotkraut, Brokkoli und gebratene Rosmarinpolentascheiben *AGOL	44,00 / 38,00
Landhendlbrüstchen mit Speckrahm-Wirsing und Kartoffelküchle *FGOL	30,00 / -
Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Gemüsebett *ACFGOL	24,00 / -
Bunte Blattsalate an Hausdressing mit gebratenen Putenstreifen und Champignons *FGMOL	21,00 / ---
Rinderfiletsteak an Rosmarinjus mit Schmorgemüse, mariniertem Ruccula und Kartoffelküchle *EFGOL	46,50 / 39,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *EFOL	26,50 / 21,50

Vegetarische & vegane Gerichte

Gebratene Rosmarinpolentascheiben mit Bregenzerwälder Bierkäse überbacken dazu frische Pilze und Schmorgemüse *GL	22,00 / 19,00
Cremiges Kürbisrisotto mit Brokkoliröschen und geriebenem Parmesan *GOL	21,00 / 18,50
Dinkel-Palatschinken mit Gemüsefüllung an Schaum von roter Paprika*ACGL	22,00 / 19,00
 Kartoffelküchle mit gebratenen Pilzen auf Wirsinggemüse und Kirschtomaten	24,00 / 20,00
 Süßkartoffel-Gemüsecurry mit Reis *FNOL	20,00 / 18,00

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)

Krone
Hotel **** DORNBIRN

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
mit Pommes frites

26,50 / 23,50
25,00 / 22,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinscarree
nach Wiener Art
mit buntem Salat *ACEFGMOL
mit Pommes frites

21,70 / 20,20
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

Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel *ACFGMOL

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)

Krone
Hotel **** DORNBIRN

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)

Krone
Hotel ★★★★★ DORNBIRN

Desserts

€

Kürbiskernkrokant und Walnußkrokanteisparfait mit Holunderragout und glacierten Trauben *ACGHO	14,00
Warme Topfenockerl mit Zuckerbrösel dazu Zwetschkenröster und Vanilleeis *ACFG	12,50
Kiwischeiben mit Walnußeis, Eierlikör und Sahne *ACFGHO	12,00
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

Bregenzerwälder Sig-Eisparfait mit Zwetschkenröster *CG	7,50
1 Kugel Walnußeis mit Baileys Irish Cream Likör*CFGHO	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

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)

Krone
Hotel ★★★★★ DORNBIRN

Feines aus der Flasche – *glas*weise genießen

€

SAUVIGNON BLANC Vulkanland DAC 2023 Weingut Rauch, Steiermark Intensiv würzig, Paprika, frische Kräuter, etwas Holunder	1/8 0,75l	5,10 30,00
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.	1/8 0,75l	4,90 28,80
RIESLING Selektion DAC 2022 Weingut Heiderer- Mayer, Wagram Reife Marillennoten in der Nase, mineralische Nuancen. Zarter Pfirsich am Gaumen. Feine Säurestruktur.	1/8 0,75l	4,90 28,80
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2023 Weingut Nigl, Niederösterreich Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig.	1/8 0,75l	4,80 28,20
Weissburgunder 2023 Weingut Hagnauer, Bodensee Mit hellem Bukett von saftigen Birnen und weißen Mandeln im Spiel mit dezenten Zitrusnoten und Blütenhonig. Wohlgeformt im Frucht-Schmelz-Säurekleid.	1/8 0,75l	4,90 28,80
ROSÈ Cisterciën 2023 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter.	1/8 0,75l	4,70 27,60
BLAUER ZWEIFELT DAC 2021 Weingut Netzl, Carnuntum Einladende kirschige Frucht, feine Gewürzanklänge, jugendlicher Charme, am Gaumen saftig und elegant, bietet Trinkfreude.	1/8 0,75l	4,80 28,20
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.	1/8 0,75l	4,80 28,20
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.	1/8 0,75l	4,90 28,80
BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2020 Weingut Lassl, Burgenland Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine.	1/8 0,75l	4,90 28,80
Zweigelt Rubin Reserve 2019 Weingut Jordan, Niederösterreich Ein dichter, kraftvoller, eleganter Zweigelt von charmantem Tiefgang, feinem Holz und angenehmen Tanninen.	1/8 0,75l	7,20 42,60

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 **** DORNBIRN