

Kalte Vorspeisen

€

Bregenzerwälder Geißkäse im Speckmantel gebraten auf Balsamicocreme an kleinem Blattsalat und eingelegtem Randig *FGLMO	12,90
Tatare vom gebeizten und geräucherten Lachs an Dill-Senfsauce mit Wachtelei, Blätterteig-Sesamstange und Feldsalat *ACDFGLMN	16,00
Blattsalat an Balsamico-Kürbiskernöldressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons *AFLMO	9,80
Buntes Salatschüssele an Hausdressing *FMOL	6,90

Suppen

Tagessuppe laut Menü*	5,30
Bärlauchschaumsuppe mit Croûtons *AFGOL	7,50
Spargelcremesuppe mit italienischem Parmaschinken *AG	8,60
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL	5,60
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	5,30

Warme Vorspeisen

Kleines Nudelgericht mit Garnelen, Spargel und Kirschtomaten an Kräuterrahm *ABFG	16,00
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter *ACFGLMOR	13,50

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)


Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Unsere Empfehlungen

€ / kl. Portion

Zanderfilet mit Kräutern gebraten auf Spargelrahmgemüse und Petersilkartoffeln *DG	38,00 / 32,00
Thunfisch mit Sesam kurz gebraten, auf asiatischen Gemüsestreifen und Basmatireis *DEFNOL	38,00 / 34,00
Landhendlbrüstchen mit knuspriger Haut gebraten auf glaciertem Spargel und Petersilkartoffeln *EFG	28,00
Medaillons vom Schweinsfilet mit gebratenen Pilzen, glaciertem Marktgemüse und Rosmarinpolenta *EFGLO	26,50 / 21,50
Confiertes Bregenzerwälder Lammbauch mit Sesam-Honigglace dazu Schmorgemüse und Bärlauchrisotto *EFGMNOL	24,50 / 22,00
Rinderfiletsteak an Pfefferrahmsauce mit buntem Marktgemüse und Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	45,00 / 36,00
Gebratene Streifen von der Putenbrust auf asiatischem Gemüse und Basmatireis *EFGNOL	19,00 / 18,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *EFGOL	26,20 / 20,80
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel *AFGMOL	17,50 / 15,50
Frische Spargel mit Schinkenstreifen, Parmesan und Butter überbacken serviert mit Salzkartoffeln *G	28,00 / 24,00

Vegetarische und Vegane Gerichte

Frische Spargel an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln *CGO	26,50 / 20,50
Spargelrisotto mit geriebenem Parmesan *GO	24,50 / 20,00
Schmorgemüse mit Rosmarinpolenta und Camembert überbacken *GL	19,00
Spargelragout mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Basmatireis *G	26,00 / 21,00
Veganes Gemüse-Linsen-Curry *L 	19,50

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Krone
Hotel ★★★★★ DORNBIERN

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

25,00 / 23,50

mit Pommes frites

23,00 / 21,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé
nach Wiener Art

mit buntem Salat *ACEFGMOL

20,30 / 18,80

mit Pommes frites

18,30 / 16,80

Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce
mit Pommes Frites *EFGMOL

18,00 / 16,00

Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce
dazu Butternudeln *ACEFGMOL

32,00 / 28,00

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Butterspätzle *ACEFGOL

26,40 / 23,10

Hausgemachtes Rindsgulasch
mit Butterspätzle *ACEFGL

19,00 / 16,50

Portion Preiselbeeren

1,20

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Krone
Hotel ★★★ DORNBIERN

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 Senf, Kren und Brot	6,90
Lumpensalat aus Schübling und Bregenzerwälder Bergkäse mit Salaten garniert und Brot *FGLMO	12,60
Vorarlberger Schüblingsalat mit Salat garniert und Brot *FLMO	10,50
Bunte Salatplatte an Hausdressing mit Schinken und Ei *CEFGMLMO	12,00

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

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Desserts

	€
Kastanien-Eisparfait im Schokoladenring mit Honig-Sauerkirschen und Creme-brûlée *ACFGHO	14,00
Mousse au chocolate und Moccaparfait mit Mangomark *CEFGO	14,00
Warme Topfenockerl mit Zuckerbrösel, Zwetschkenröster und Vanilleeis *ACFG	12,00
Cremig gerührter Eiskaffee *AFGH	8,90
Coup „Danmark“ Vanilleeis mit warmer Schokolade und Sahne *ACFGH	9,00
Coupe „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

Mousse au chocolate mit Mangomark	7,50
Bregenzerwälder „Sig“-Eis mit Honigkirschen	6,00
1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Prosecco	6,00
1 Kugel Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	6,00

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Aperitifs

Vermut Rosé mit Tonic

Vermut Rosé mit Tonic, Soda und Grapefruit

7,20

Sekt Brut (GV) Gut Altenberg 0,1l	4,80
Prosecco D.O.C Ruggeri 0,1l	4,80
Le Kir Royal mit Sekt 0,1l	5,20
Le Kir 0,1L	4,50
Campari Orange 0,2l	5,00
Cynar Orange 0,2l	5,00
Sherry (Fino, Medium Dry) 4cl	4,80
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso) 4cl	4,00
Pernod 4cl	4,60
Portwein (Ruby, White) 5cl	4,90
Kombucha 0,3l	4,60

Alkoholfreie Alternativen

Sanbitter Orange 0,2l	5,00
Wermut Bianco 4cl	4,00
Ginger Beer 0,3l	4,50

Heimatlimonade „VO üS“

(Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb 0,33l	4,10
Kräuter-Brennessel Bio 0,33l	4,10
Zirbe-Zitrone 0,33l	4,10
Eistee Pfirsich 0,33l	4,10

Leitungswasser

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen

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

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Feines aus der Flasche – *glas*weise genießen

€

GELBER MUSKATELLER Klassik 2021 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang	1/8 0,75l	4,60 27,00
CHARDONNAY DAC 2022 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 Terrassen 2021 Weingut Salomon, Kremstal Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht	1/8 0,75l	4,90 28,80
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2022 Weingut Nigl, Niederösterreich Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	1/8 0,75l	4,80 28,20
Weissburgunder 2021 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 2021 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 2020 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, Zwetschen, 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 2018 Weingut Lassi, Burgenland Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine	1/8 0,75l	4,90 28,80
Merlot 100 Day's 2018 Weingut Keringer Schokoladetouch, reife Kirschen, zart ätherisch, Nuancen von Zwetschen und Orangenesten, stoffig, kraftvoll, feste Tannine, Nougat im Abgang	1/8 0,75l	7,30 43,20

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)