

Gemüthlich - Gastlich - Köstlich
.... seit 1865



Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Kronberg

Zu Beginn...

| | |
|---|-------|
| 1. Bunter Salatteller | 4,90 |
| 2. Blattsalat an Kartoffeldressing mit gebratenen Pilzen und Balsamicoglace | 9,00 |
| 3. Tomaten und Mozzarella an Basilikumöl im Blattsalatnest | 7,60 |
| 4. Blattsalat an Balsamicodressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons | 7,20 |
| 5. Sülze vom Tafelspitz mit kleinem Salatbouquet an Kürbiskernölvinaigrette | 9,70 |
| 6. Gemüse-Topfenterrine mit Tomaten-Vinaigrette und Blattsalatbouquet | 7,40 |
| 7. Räucherlachs-Meerrettichmousse-Röllchen an kleinem Salatbouquet | 13,80 |
| 8. Tatar vom hausgebeizten Lachs und Scheiben vom Räucherlachs mit süßer Dill-Senfsauce an Rucola und feinem Blattsalat | 14,40 |
| 9. Buntes Blattsalatbouquet mit frischer Avocado und Vorarlberger Mostbröckle an Cocktailsauce | 8,80 |
| 10. Blattsalat an Orangen-Himbeerdressing mit gebratenen Riesengarnelen | 13,00 |
| 11. Tartar vom geräucherten Forellenfilet mit Sahnekren an Salatspielerei | 12,40 |
| 12. Praline vom Bregenzerwälder Gaißkäsle mit Tomatenvinaigrette und kleinem Blattsalat an Balsamicodressing | 9,50 |
| 13. Blattsalat an Himbeer-Walnußdressing mit Scheiben von gebratener Barbarieentenbrust | 10,20 |
| 14. Parfait vom Schafskäse im Kürbiskernmantel mit Blattsalaten an Sherry-Tomatenvinaigrette | 9,00 |

Suppen

| | |
|--|------|
| 1. Kraftbrühe mit Grießnockerl | 4,20 |
| 2. Kraftbrühe mit Kräuterflädle | 4,20 |
| 3. Kraftbrühe mit Vollkorndinkelflädle | 4,50 |
| 4. Kraftbrühe mit Kräuternockerl | 4,20 |
| 5. Kraftbrühe mit Leberknödel | 4,30 |
| 6. Kraftbrühe mit Leberspätzle | 4,30 |
| 7. Kraftbrühe mit Kalbsbrätspätzle | 4,50 |
| 8. Kraftbrühe mit Brätnockerl | 4,50 |
| 9. Kraftbrühe mit Milzschnitten | 4,50 |
| 10. Kraftbrühe mit Puten-Kräuterröllchen | 5,00 |
| 11. Suppe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Sherry | 4,90 |
| 12. Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Knoblauchbrötle | 7,20 |
| 13. Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croûtons | 5,80 |
| 14. Karottensamtsuppe mit Estragonsahne | 5,80 |
| 15. Kartoffelcremesuppe mit Kürbiskernölperlen und Kresse | 5,80 |
| 16. Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Zandernockerl | 7,80 |
| 17. Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Garnele auf Zitronengrasspieß | 8,40 |
| 18. Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen | 6,00 |
| 19. Cappuccino von roter Paprika mit Sesamstängele | 6,90 |
| 20. Kerbelschaumsuppe mit Croûtons und Lachsnockerl | 7,30 |

Zwischengerichte

- | | |
|--|-------|
| 1. Gebratene Jacobsmuschel und Garnele auf Beluga-Balsamicolinsen mit Kokos-Currysüppchen | 12,60 |
| 2. Gemüserisotto mit frischen Pilzen und bunten Paprikaschoten an deren Schaum | 8,70 |
| 3. Cremiges Tomaten-Basilikumrisotto mit gebratener Riesengarnele | 9,50 |
| 4. Filet von der Lachsforelle oder vom Felchen (Saisonsbedingt) in der Weißbrotkruste, mit Zwiebellauch und gemischtem Wildreis an Korbelschaumsauce | 11,60 |
| 5. Gebratene Riesengarnelen auf Fenchel-Mango-Paprikafondue und Kartoffelgitter | 12,30 |
| 6. Medaillons vom Kaninchenrücken an Korianderglace auf warmem Kräuter-Pilzsalat | 12,00 |
| 7. Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern überbacken auf glaciertem Lauch und rotem Naturreis an Weißweinsauce | 13,40 |
| 8. Gebratene Scheiben vom Kalbsbries auf Pilzragout | 10,30 |
| 9. Zandermedaillon in der Kartoffelkruste auf mediterranem Safrangemüse | 13,60 |
| 10. Sorbet laut Angebot mit Sekt | 4,60 |

Hauptspeisen

Vom...

...Huhn/Pute/Truthahn

1. Landhendlbrüstchen mit Haut knusprig gebraten an Rosmarinjus, dazu glaciertes Marktgemüse und Kräuternudeln 18,30
2. Gefüllte Putenbrust an Rahmsauce mit Kräuterreis und glaciertem Kohlrabi-Karottengemüse 14,80
3. Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Gemüsebett 15,40
4. Scheiben von der Truthahnbrust auf Pilzrisotto mit gebratenem Zucchini-Paprikagemüse und Schaum von roter Paprika 15,90
5. Gebratenes Hühnerbrüstchen an Kokos-Currysauce mit asiatischem Gemüse und gebackenen Reisbällchen 15,30

...Schwein

6. Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit glaciertem Saisonsgemüse, Kartoffelkroketten und Butterreis 17,00
7. Schweinscarreé am Stück gebraten mit Kartoffelgratin und würzigem Tomaten-Gemüseragout 16,10
8. Geschmortes Schweinsbäggel und Schweinsfilet an Kellerbiersauce, auf Kartoffel-Selleriepüree und Röstgemüse 20,90
9. Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel mit glaciertem Marktgemüse und Kartoffelgratin 19,10
10. Medaillons vom Schweinsfilet an zweierlei Pfefferrahmsaucen mit Gemüse der Saison, dazu Kartoffelkroketten und Butterreis 19,60
11. Gefülltes Schweinsfilet am Stück gebraten an Rosmarinjus, mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Kräuterroulade 18,50
12. Wienerschnitzel vom Schwein mit buntem Salat 13,90
zusätzlich Pommes Frites – Aufpreis 3,40

... Kalb/Rind

- | | |
|--|-------|
| 13. Medaillons vom Kalbsfilet an Cognacrahmsauce mit rosa Pfeffer, dazu Gemüsestrudel und Basmatireis | 31,00 |
| 14. Kalbsrückensteak mit Kräuter-Senfkruste an Rosmarinjus mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Pilzroulade | 29,90 |
| 15. Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle und buntes Saisongemüse | 18,90 |
| 16. Rostbraten mit gebratenen Pilzen und Kräutern, dazu grüne Bohnen und hausgemachte Spätzle | 20,90 |
| 17. Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto gebraten, auf Weißwein-Kräuterrisotto und glacierten Zuckererbsenschoten | 21,60 |
| 18. Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce, dazu in Olivenöl gebratenes Gemüse und Polentaschnitten mit Parmesan überbacken | 18,90 |
| 19. Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Senfkruste an würzigem Ragout aus Zucchini, Paprika, Lauch und Tomaten, serviert mit Pilzpolentanockerl | 23,90 |
| 20. Kalbsschulter im Ofen gebraten mit Kräuterpilzen, kleiner Rösti und Gemüse | 21,90 |
| 21. Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln <u>oder</u> Pommes Frites | 20,00 |
| 22. Gulasch mit Spätzle | 14,00 |

... Lamm

- | | |
|--|-------|
| 23. Rosa gebratenes Lammcarrée mit Kräutern an Balsamico-Rosmarinjus auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin | 31,00 |
|--|-------|

... Wild

- | | |
|--|-------|
| 24. Hirschrückensteak mit karamelisierten Birnen auf Kartoffel-Selleriepürree an Balsamicoglace und kleinem Gemüse | 29,00 |
|--|-------|














... der Ente

- | | |
|--|-------|
| 25. Barbarieentenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Apfelrotkraut, Broccoli und gebratenen Maisschnitten | 18,90 |
|--|-------|

... Fisch

- | | |
|---|-------|
| 26. Gebratene Filets vom Bachsaibling auf Sahne-Lauch und Schmortomaten, dazu feine Knoblauchnüdele | 25,60 |
| 27. Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern auf Blattspinat an leichter Weißwein-Dijonsensauce, dazu Petersilkkartoffeln | 26,80 |
| 28. Filet von der Lachsforelle mit Kräutern überbacken an Tomaten-Risotto | 23,30 |
| 29. Welsfilet in der Kartoffelkruste auf mediterranem Gemüseragout | 17,80 |
| 30. Gebratene Riesengarnelen auf asiatischem Gemüse mit Basmatireis | 26,80 |

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|-------|
| 1.  Feine Nüdele mit Gemüsestreifen und Basilikum an Olivenöl und Parmesan | 12,90 |
| 2.  Vegetarisches Gericht laut Tagesangebot | |
| 3.  Risotto mit Kräutern und Pilzen | 13,40 |
| 4.   Gebackene Maisschnitte mit Champignon-Lauchfülle auf würzigem Tomaten-Gemüseragout | 14,00 |
| 5.   Spinat-Topfennockerl mit Parmesan und brauner Butter auf Wurzelgemüse | 12,80 |
| 6.   Hirseküchle auf glaciertem Lauch | 13,40 |
| 7.   Kartoffel-Vollkornlaibchen auf Rahmgemüse | 13,40 |
| 8.   Blätterteig-Gemüsetascherl auf Dinkel-Lauchsahne | 12,40 |

 als Einzelgericht möglich

  ab 10 Personen

...und zum Schluss

| | |
|---|-------|
| 1. Creme Brullée, Blütenhonig-Parfait und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Vanillemark | 9,80 |
| 2. Mousse au Chocolate im Baumkuchenring auf Vanille-Fruchtmarkspiegel | 9,10 |
| 3. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne | 5,90 |
| 4. Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeermark und frischer Ananas | 7,10 |
| 5. Warme Topfenockerl mit Zwetschkenröster und Vanilleeis | 8,20 |
| 6. Vanille-Joghurtcreme mit Früchtemark und Sorbet von Himbeeren | 7,00 |
| 7. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 7,20 |
| 8. Hausgemachte Sorbets auf frischen Früchten an Orangenlikör | 7,80 |
| 9. Zimtparfait auf Honig-Sauerkirschenragout | 7,40 |
| 10. Blütenhonigparfait mit Beerenmark und Früchten der Saison | 8,40 |
| 11. Schmorapfel mit Vanillesauce und Walnußeis | 7,40 |
| 12. Hausgemachte Sorbets mit Prosecco | 6,20 |
| 13. Mocca-Variation (Mousse, Parfait und Creme Brulleé) mit Honig-Hippe | 9,90 |
| 14. Weißer Schokoladenschaum im Hippenkorbchen mit frischen Beeren und deren Mark | 9,80 |
| 15. Geeiste Schoko-Mandelmouseterrine im Baumkuchenmantel auf dem Vanillespiegel | 9,10 |
| 16. Orangen-Topfenmousse im Strudelteigblatt mit Marillenmark und Buttermilch-Minzschaum | 9,10 |
| 17. Birnenstrudel mit Nougatsauce, Schokoladeneis und Williamsschaum | 9,10 |
| 18. Grießflammerie und Eierlikörparfait an Erdbeermark und Honigjoghurt | 9,10 |
| 19. Orangeneisparfait mit Orangenfilets und Beerenmark | 8,00 |
| 20. Nougatparfait im Schokoladenspitz auf Honigsauerkirschen | 10,00 |
| 21. Dessert-Variation | 13,30 |
| 22. Haselnussauflauf mit Schokoladensahne, Zimtparfait und geschmorter Caramelbirne | 10,00 |

Mitternachtsimbiss

| | |
|------------------------|------|
| Käsebrett – pro Person | 8,80 |
| Gerstensuppe | 5,30 |
| Gulaschsuppe mit Brot | 5,50 |

Aperitif

| | |
|--|------------------|
| Brut (Grüner Veltliner Sekt) Gut Altenberg, Gols | Euro 24,70/0,75l |
| Prosecco Argeo DOC Treviso Weingut Ruggeri, Valdobbiadene | Euro 28,80/0,75l |

Hausweine

| | |
|---|------------------|
| Grüner Veltliner, Weingut Johann Topf, Strass-Kamptal | Euro 18,00/Liter |
| Zweigelt, Weingut Johann Topf, Strass-Kamptal | Euro 18,00/Liter |

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte!

Schon heute möchten wir uns für Ihr Vertrauen bedanken!

Ihre Familie Rönninger

👑 Unsere Geschäftsbedingungen 👑

Menü

Wählen Sie **EIN** Menü und teilen Sie uns dies bitte 14 Tage vor der Veranstaltung mit. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus küchentechnischen Gründen nur ein Einheitsmenü anbieten können.

Die verbindliche Personenanzahl teilen Sie uns bitte bis 2 Tage vor der Veranstaltung mit. Ohne Korrektur gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus. Wir behalten uns vor, die bestellten Menüs für die genannte Personenanzahl in Rechnung zu stellen.

Menübesprechung: Bitte kontaktieren Sie uns um einen Termin zu vereinbaren! **05572 22720**

Gerne sind für Sie da:

Christine und Bettina Rhomberg (Geschäftsführung),

Christian Borchert (Chef de Service) und

Manuela Sobeck (Rezeptionschefin)

Wir freuen uns auf Sie!

Anzahlung

Nachdem Termin und Menü schriftlich bestätigt wurden, erlauben wir uns eine Anzahlung, von Euro 25,- pro Person in Rechnung zu stellen.

Musik

Gerne darf die Band/der DJ bis 00.30 Uhr spielen!

Eine Verlängerung ist auf Grund der Hotelgäste leider nicht möglich.

Vergnügungssteuer: Kunden müssen jede Art von Musikveranstaltungen selbst bei der AKM anmelden. Das Hotel übernimmt hierfür keine Verantwortung.

Sperrstunde

Unsere **Sperrstunde** ist 1 Uhr - **Veranstaltungsende** 2 Uhr

Raummiete bei Abendveranstaltungen

Dornbirn 1 mit 105m² Euro 220,-

Dornbirn 2 mit 75m² Euro 150,-

Dornbirn 3 (1+2) mit 180m² Euro 370,-

Wintergarten mit 90m² Euro 200,-

In Verbindung mit einem Menü ab € 28,-/Person fällt keine Raummiete an!

Tischplan

Sollten Sie eine bestimmte Bestuhlung wünschen, denken Sie bitte daran, den ausgefüllten Tischplan bis 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung vorbei zu bringen!

Reinigung

Die Reinigung des Raumes ist im Mietpreis inbegriffen. Fallen infolge außerordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Kosten an Sie weiterverrechnet (z.B. Rosenblüten, Konfetti, Sand, usw.)

Menükarten & Namenskärtchen

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Menükarten | kostenlos |
| Menükarten mit Foto/Logo | Euro 0,50 pro Stück |
| Namenskärtchen | Euro 0,20 pro Stück |

Für mitgebrachte Torten

verrechnen wir eine Servicepauschale

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| ohne Menü | Euro 6,00 pro Person |
| in Verbindung mit einem 4-Gang-Menü | Euro 1,10 pro Person |
| in Verbindung mit einem 3-Gang-Menü | Euro 1,50 pro Person |
| in Verbindung mit einem 2-Gang-Menü | Euro 1,90 pro Person |
| in Verbindung mit einem Hauptgericht | Euro 2,50 pro Person |

Für mitgebrachte Weine

verrechnen wir ein Stoppelgeld von Euro 16,00 pro Flasche

Mineralwasser 0,75l Euro 5,70

Servicepauschale Leitungswasser pro 1 Liter Euro 2,00
-in Verbindung mit Flaschenweinen wird diese nicht verrechnet

Dekoration

Hausdekoration kostenlos
Von Ihnen gebracht, von uns platziert pro Stunde Euro 30,00

Vorbereitungen

Ihr Florist dekoriert die Räumlichkeit für Sie?

Gerne kann uns ihr Florist kontaktieren um eine Zeit zu vereinbaren.

Um die Tische angepasst an Ihre Dekoration einzudecken bitten wir Sie um Details (Größe Gestecke, Breite des Dekobandes,...)

Storno

Ein Rücktritt Ihrerseits

Bis 5 Monate vor Veranstaltung - Kostenlos

Bis 3 Monate vor Veranstaltung – anfallende Raummiete für den jeweiligen Raum/Saal

Bis 1 Woche vor Veranstaltung – anfallende Kosten 100%

Ein Rücktritt unsererseits

Wir dürfen jederzeit von Reservationen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen und Umwelt oder der Ruf unseres Hauses gefährdet sind.

Preise

Preise gültig bis 31.12.2019 - Preise beinhalten für Speisen 10% und Getränke 20% MwSt.
- Preisänderungen vorbehalten

Zusatz für Hochzeiten

- Weiß gedeckte Hochzeitstafel
- Weiße Stoffservietten
- Gedeck (Brot und Aufstrich)
- Bereitstellung der Dessertteller und Gabeln für die Hochzeitstorte

Euro 6,50 pro Person