

Menüvorschläge 2020



Gemütlich – Gastlich – Köstlich seit 1865

*Mit Freude nur auf Sie!
Ihre Familie Kronberg*

Zu Beginn...

- | | |
|---|-------|
| 1. Bunter Salatteller | 5,10 |
| 2. Blattsalat an Kartoffeldressing mit gebratenen Pilzen und Balsamicoglace | 9,30 |
| 3. Tomaten und Mozzarella an Basilikumöl im Blattsalatnest | 7,90 |
| 4. Blattsalat an Balsamicodressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons | 7,40 |
| 5. Sülze vom Tafelspitz mit kleinem Salatbouquet an Kürbiskernölvinaigrette | 10,00 |
| 6. Gemüse-Topfenterrine mit Tomaten-Vinaigrette und Blattsalatbouquet | 7,60 |
| 7. Räucherlachs-Meerrettichmousse-Röllchen an kleinem Salatbouquet | 14,20 |
| 8. Tatar vom hausgebeizten Lachs und Scheiben vom Räucherlachs mit süßer Dill-Senfsauce an Rucola und feinem Blattsalat | 14,80 |
| 9. Buntes Blattsalatbouquet mit frischer Avocado und Vorarlberger Mostbröckle an Cocktailsauce | 9,10 |
| 10. Blattsalat an Orangen-Himbeerdressing mit gebratenen Riesengarnelen | 13,40 |
| 11. Tartar vom geräucherten Forellenfilet mit Sahnekren an Salatspielerei | 12,80 |
| 12. Praline vom Bregenzerwälder Geißkäsle mit Tomatenvinaigrette und kleinem Blattsalat an Balsamicodressing | 9,80 |
| 13. Blattsalat an Himbeer-Walnußdressing mit Scheiben von gebratener Barbarieentenbrust | 10,50 |
| 14. Parfait vom Schafskäse im Kürbiskernmantel mit Blattsalaten an Sherry-Tomatenvinaigrette | 9,30 |

Suppen

1.	Kraftbrühe mit Grießnockerl	4,40
2.	Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,40
3.	Kraftbrühe mit Kräuternockerl	4,40
4.	Kraftbrühe mit Leberknödel	4,50
5.	Kraftbrühe mit Leberspätzle	4,50
6.	Kraftbrühe mit Kalbsbrätspätzle	4,70
7.	Kraftbrühe mit Brättnockerl	4,70
8.	Kraftbrühe mit Milzschnitten	4,70
9.	Kraftbrühe mit Puten-Kräuterröllchen	5,20
10.	Suppe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Sherry	5,20
11.	Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Knoblauchbrötle	7,50
12.	Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croûtons	6,00
13.	Karottensamtsuppe mit Estragonsahne	6,00
14.	Kartoffelcremesuppe mit Kürbiskernölperlen und Kresse	6,00
15.	Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Zandernockerl	8,00
16.	Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Garnele auf Zitronengrasspieß	8,70
17.	Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	6,20
18.	Cappuccino von roter Paprika mit Sesamstängele	7,10

Zwischengerichte

- | | |
|--|-------|
| 1. Gebratene Jacobsmuschel und Garnele auf Beluga-Balsamicolinsen mit Kokos-Currysüppchen | 13,20 |
| 2. Gemüserisotto mit frischen Pilzen und bunten Paprikaschoten an deren Schaum | 9,00 |
| 3. Cremiges Tomaten-Basilikumrisotto mit gebratener Riesengarnele | 9,80 |
| 4. Filet von der Lachsforelle oder vom Felchen (Saisonsbedingt) in der Weißbrotkruste, mit Zwiebellauch und gemischtem Wildreis an Kerbelschaumsauce | 14,00 |
| 5. Gebratene Riesengarnelen auf Fenchel-Mango-Paprikafondue und Kartoffelgitter | 12,70 |
| 6. Medaillons vom Kaninchenrücken an Korianderglace auf warmem Kräuter-Pilzsalat | 12,40 |
| 7. Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern überbacken auf glaciertem Lauch und rotem Naturreis an Weißweinsauce | 14,00 |
| 8. Gebratene Scheiben vom Kalbsbries auf Pilzragout | 10,60 |
| 9. Zandermedaillon in der Kartoffelkruste auf mediterranem Safrangemüse | 14,00 |
| 10. Sorbet laut Angebot mit Sekt | 4,80 |

Hauptspeisen

Huhn/Pute/Truthahn

1. Landhendlbrüstchen mit Haut knusprig gebraten an Rosmarinjus, dazu glaciertes Marktgemüse und Kräuternudeln 18,90
2. Gefüllte Putenbrust an Rahmsauce mit Kräuterreis und glaciertem Kohlrabi-Karottengemüse 15,80
3. Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Gemüsebett 16,80
4. Scheiben von der Truthahnbrust auf Pilzrisotto mit gebratenem Zucchini-Paprikagemüse und Schaum von roter Paprika 17,00
5. Gebratenes Hühnerbrüstchen an Kokos-Currysauce mit asiatischem Gemüse und gebackenen Reisbällchen 15,80

Schwein

6. Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit glaciertem Saisongemüse, Kartoffelkroketten und Butterreis 17,50
7. Schweinscarreé am Stück gebraten mit Kartoffelgratin und würzigem Tomaten-Gemüseragout 16,60
8. Geschmortes Schweinsbäggel und Schweinsfilet an Kellerbiersauce, auf Kartoffel-Selleriepüree und Röstgemüse 21,60
9. Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel mit glaciertem Marktgemüse und Kartoffelgratin 19,70
10. Medaillons vom Schweinsfilet an zweierlei Pfefferrahmsaucen mit Gemüse der Saison, dazu Kartoffelkroketten und Butterreis 20,20
11. Gefülltes Schweinsfilet am Stück gebraten an Rosmarinjus, mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Kräuterroulade 19,00
12. Wienerschnitzel vom Schwein mit buntem Salat 15,30
zusätzlich Pommes Frites – Aufpreis 3,60

Kalb/Rind

13. Medaillons vom Kalbsfilet an Cognacrahmsauce mit rosa Pfeffer, dazu Gemüsestrudel und Basmatireis	32,00
14. Kalbsrückensteak mit Kräuter-Senfkruste an Rosmarinjus mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Pilzroulade	30,80
15. Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle und buntes Saisonsgemüse	19,50
16. Rostbraten mit gebratenen Pilzen und Kräutern, dazu grüne Bohnen und hausgemachte Spätzle	22,00
17. Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto gebraten, auf Weißwein-Kräuterrisotto und glacierten Zuckererbsenschoten	22,30
18. Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce, dazu in Olivenöl gebratenes Gemüse und Polentaschnitten mit Parmesan überbacken	19,50
19. Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Senfkruste an würzigem Ragout aus Zucchini, Paprika, Lauch und Tomaten, serviert mit Pilzpolentanockerl	24,70
20. Kalbsschulter im Ofen gebraten mit Kräuterpilzen, kleiner Rösti und Gemüse	22,60
21. Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln <u>oder</u> Pommes Frites	20,60
22. Gulasch mit Spätzle	14,40

Lamm

23. Rosa gebratenes Lammcarrée mit Kräutern an Balsamico-Rosmarinjus auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin 32,00

Wild

24. Hirschrückensteak mit karamelierten Birnen auf Kartoffel-Selleriepürree an Balsamicoglace und kleinem Gemüse 29,90

Ente

25. Barbarieentenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Apfelrotkraut, Broccoli und gebratenen Maisschnitten 19,50

Fisch

26. Gebratene Filets vom Bachsaibling auf Sahne-Lauch und Schmortomaten, dazu feine Knoblauchnüdele 26,40
27. Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern auf Blattspinat an leichter Weißwein-Dijonsensauce, dazu Petersilkartoffeln 27,60
28. Filet von der Lachsforelle mit Kräutern überbacken an Tomaten-Risotto 24,00
29. Welsfilet in der Kartoffelkruste auf mediterranem Gemüseragout 18,40
30. Gebratene Riesengarnelen auf asiatischem Gemüse mit Basmatireis 27,60

Vegetarische Gerichte

Als Einzelgericht möglich

- | | |
|---|-------|
| 1. Feine Nüdele mit Gemüsestreifen und Basilikum an Olivenöl und Parmesan | 13,30 |
| 2. Vegetarisches Gericht <u>laut Tagesangebot</u> | |
| 3. Risotto mit Kräutern und Pilzen | 13,80 |

Ab 10 Personen

- | | |
|--|-------|
| 4. Gebackene Maisschnitte mit Champignon-Lauchfülle auf würzigem
Tomaten-Gemüseragout | 14,50 |
| 5. Spinat-Topfenockerl mit Parmesan und brauner Butter auf Wurzelgemüse | 13,20 |
| 6. Kartoffel-Vollkornlaibchen auf Rahmgemüse | 13,80 |
| 7. Blätterteig-Gemüetascherl auf Dinkel-Lauchsahne | 12,80 |

...und zum Schluss

1. Creme Brullée, Blütenhonig-Parfait und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Vanillemark 10,10
2. Mousse au Chocolate im Baumkuchenring auf Vanille-Fruchtmarkspiegel 9,40
3. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,10
4. Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeermark und frischer Ananas 7,30
5. Warme Topfenockerl mit Zwetschkenröster und Vanilleeis 8,50
6. Vanille-Joghurtcreme mit Früchtemark und Sorbet von Himbeeren 7,20
7. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,40
8. Hausgemachte Sorbets auf frischen Früchten an Orangenlikör 8,10
9. Zimtparfait auf Honig-Sauerkirschenragout 7,60
10. Blütenhonigparfait mit Beerenmark und Früchten der Saison 8,70
11. Schmorapfel mit Vanillesauce und Walnußeis 7,60
12. Hausgemachte Sorbets mit Prosecco 6,40
13. Weißer Schokoladenschaum im Hippenkorbchen mit frischen Beeren und deren Mark 10,10
14. Geeiste Schoko-Mandelmouseterrine im Baumkuchenmantel auf dem Vanillespiegel 9,40
15. Orangen-Topfenmousse im Strudelteigblatt mit Marillenmark und Buttermilch-Minzschaum 9,40
16. Birnenstrudel mit Nougatsauce, Schokoladeneis und Williamsschaum 9,40
17. Grießflammerie und Eierlikörparfait an Erdbeermark und Honigjoghurt 9,40
18. Orangeneisparfait mit Orangenfilets und Beerenmark 8,30
19. Nougatparfait im Schokoladenspitz auf Honigsauerkirschen 10,30
20. Dessert-Variation 13,70
21. Haselnussauflauf mit Schokoladensahne, Zimtparfait und geschmorter Caramelbirne 10,30

Mitternachtsimbiss

Käsebrett – pro Person	9,10
Gerstensuppe	5,50
Gulaschsuppe mit Brot	5,70

Aperitif

Brut (Grüner Veltliner Sekt) Gut Altenberg, Gols	27,20/0,75l
Prosecco Argeo DOC Treviso Weingut Ruggeri, Valdobbiadene	29,60/0,75l

Hausweine

Grüner Veltliner, Weingut Johann Topf, Strass-Kamptal	19,00/Liter
Zweigelt, Weingut Johann Topf, Strass-Kamptal	19,00/Liter

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte!

Unsere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Menü

Wählen Sie bitte **EIN** Menü für Ihre Gäste und teilen Sie uns dies bitte 14 Tage vor der Veranstaltung mit.

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

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.

Öffnungszeiten

Festlichkeiten Mittags – Veranstaltungsende 15.00 Uhr

Festlichkeiten Abends - Unsere Sperrstunde ist 01.00 Uhr - Veranstaltungsende 01.30 Uhr

Raummiete bei Abendveranstaltungen

Dornbirn 1 mit 105m ²	Euro 220,-
Dornbirn 2 mit 75m ²	Euro 150,-
Dornbirn 3 (1+2) mit 180m ²	Euro 370,-
Wintergarten mit 90m ²	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 – pro 6-8 Personen 1 Karte
Menükarten mit Foto/Logo	Euro 0,70 pro Stück – pro 6-8 Personen 1 Karte
Namenskärtchen	Euro 0,30 pro Stück

Gedeck (Brot und Aufstrich)

Menü ab € 35,-/Pers. sind Brot und Aufstrich inkludiert.

Menü bis € 35,-/ Pers. - Gerne servieren wir Ihnen Brot und Aufstrich – € 1,20 pro Pers.

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 5,80

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 31.12.2020 - 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 7,00 pro Person

Unsere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Bitte unterschrieben an uns retournieren:

Ich/wir habe/n die Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen
gelesen und bin/sind damit einverstanden.

Name: _____

Tag / Datum
der Veranstaltung: _____

Unterschrift: _____

Dornbirn, am _____

VIELEN DANK!

Wir freuen uns schon sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Rhomberg mit Team