

Menüvorschläge 2021



Gemütlich – Gastlich – Köstlich seit 1865

*Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Familie Rhomeberg mit Team*

Unsere Geschäftsbedingungen

MENÜ

Wählen Sie **EIN EINHEITLICHES** 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.

Preise gültig ab 15 Personen

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)

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 00.15 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

Feierlichkeiten Mittags – Veranstaltungsende 15.00 Uhr

Feierlichkeiten Abends – Veranstaltungsende 01.00 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 € 30,-/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 UND 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 – € 1,50 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 17,00 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

VORBEITUNGEN

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 31.12.2021 - Preise beinhalten für Speisen und Getränke 5% MwSt.

Mögliche Anpassungen lt. Regierungsbeschluss

- Preisänderungen vorbehalten

Vorspeisen

1. Bunter Salatteller	5,20
2. Blattsalat an Kartoffeldressing mit gebratenen Pilzen und Balsamicoglace	9,50
3. Tomaten und Mozzarella an Basilikumöl im Blattsalatnest	8,00
4. Blattsalat an Balsamicodressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons	7,50
5. Sülze vom Tafelspitz mit kleinem Salatbouquet an Kürbiskernölvinaigrette	10,20
6. Räucherlachs-Meerrettichmousse-Röllchen an kleinem Salatbouquet	14,50
7. Tatar vom hausgebeizten Lachs und Scheiben vom Räucherlachs mit süßer Dill-Senfsauce an Rucola und feinem Blattsalat	15,00
8. Buntes Blattsalatbouquet mit frischer Avocado und Vorarlberger Mostbröckle an Cocktailsauce	9,40
9. Blattsalat an Orangen-Himbeerdressing mit gebratenen Riesengarnelen	13,60
10. Variation von der Räucherforelle (Mousse,Tatare,Filet) an Blattsalat mit Pastinakenchips	14,50
11. Kürbiskern-Praline vom Bregenzerwälder Geißkäslemousse mit Tomatenvinaigrette und kleinem Blattsalat an Balsamicodressing	10,00
12. Bregenzerwälder Geißkäsle im Speckmantel gebraten an Blattsalat mit Zirbenessig-Kernöldressing	10,40
13. Blattsalat an Himbeer-Walnußdressing mit Scheiben von gebratener Barbarieentenbrust	10,70

Suppen

1. Kraftbrühe mit Grießnockerl	4,50
2. Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,50
3. Kraftbrühe mit Kräuternockerl	4,50
4. Kraftbrühe mit Leberknödel	4,60
5. Kraftbrühe mit Leberspätzle	4,60
6. Kraftbrühe mit Kalbsbrätspätzle	4,80
7. Kraftbrühe mit Brätnockerl	4,80
8. Kraftbrühe mit Milzschnitten	4,80
9. Kraftbrühe mit Puten-Kräuterröllchen	5,30
10. Suppe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Sherry	5,30
11. Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Knoblauchbrötle	7,60
12. Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croûtons	6,10
13. Karottensamtsuppe mit Estragonsahne	6,10
14. Kartoffelcremesuppe mit Kürbiskernölperlen und Kresse	6,10
15. Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Zandernockerl	8,20
16. Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Garnele auf Zitronengrasspieß	8,80
17. Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	6,30
18. Cappuccino von roter Paprika mit Sesamstängele	7,20

*Nach Saison auch gerne Spargelsuppe, Pfifferlingsuppe,
Steinpilzsuppe oder Kürbiscremsuppe*

Zwischengerichte

- | | |
|--|-------|
| 1. Gebratene Jacobsmuschel und Garnele auf Beluga-Balsamicolinsen mit Kokos-Currysüppchen | 13,40 |
| 2. Gemüserisotto mit frischen Pilzen und bunten Paprikaschoten an deren Schaum | 9,20 |
| 3. Cremiges Tomaten-Basilikumrisotto mit gebratener Riesengarnele | 10,00 |
| 4. Filet von der Lachsforelle oder vom Felchen (Saisonsbedingt) in der Weißbrotkruste, mit Zwiebellauch und gemischtem Wildreis an Korbelschaumsauce | 14,30 |
| 5. Gebratene Riesengarnelen auf Fenchel-Mango-Paprikafondue und Kartoffelgitter | 12,90 |
| 6. Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern überbacken auf glaciertem Lauch und rotem Naturreis an Weißweinsauce | 14,30 |
| 7. Gebratene Scheiben vom Kalbsbries auf Pilzragout | 10,80 |
| 8. Zandermedaillon in der Kartoffelkruste auf mediterranem Safrangemüse | 14,30 |
| 9. Sorbet laut Angebot mit Sekt | 5,00 |

Hauptspeisen

Huhn/Pute/Truthahn

1. Gebratenes Landhendlbrüstchen an weißer Portwein-Buttersauce auf cremigem Kräuterrisotto, Zuckererbsenschotenstreifen und Vanillekarotten 21,00
2. Gefüllte Putenbrust an Rahmsauce mit Butternudeln und glaciertem Marktgemüse 15,80
3. Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Gemüsebett 16,90
4. Scheiben von der Truthahnbrust auf Pilzrisotto mit gebratenem Zucchini-Paprikagemüse und Schaum von roter Paprika 17,20
5. Gebratenes Hühnerbrüstchen an Kokos-Currysauce mit asiatischem Gemüse und gebackenen Reisbällchen 16,00

Schwein

1. Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit glaciertem Saisonsgemüse, Kartoffelkroketten und Butterreis 17,70
2. Rose vom Schweinscarreé mit Kräuter-Senfkruste, würzigem Gemüse-Tomatenragout, Broccoli und gratinierten Rahmkartoffeln 17,80
3. Geschmortes Schweinsbäggel und Schweinsfilet an Kellerbiersauce, auf Kartoffel-Selleriepüree und Röstgemüse 21,80
4. Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel mit glaciertem Marktgemüse und Kartoffelgratin 19,90
5. Medaillons vom Schweinsfilet an zweierlei Pfefferrahmsaucen mit Gemüse der Saison, dazu Kartoffelkroketten und Butterreis 20,40
6. Gefülltes Schweinsfilet am Stück gebraten an Rosmarinjus, mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Kräuterroulade 19,20
7. Wienerschnitzel vom Schwein mit buntem Salat 15,50
zusätzlich Pommes Frites – Aufpreis 3,70

Kalb

1. Rosa gebratener Kalbsrücken an Portwein-Buttersauce,
dazu Röstgemüse im Strudelteigkörnchen
und Brandteig-Kartoffelkräpfen 36,00
2. Medaillons vom Kalbsfilet an Cognacrahmsauce mit rosa Pfeffer,
dazu Gemüsestrudel und Basmatireis 34,50
3. Kalbsrückenstak an Morchelrahmsauce,
mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Pilzroulade 38,00
4. Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto gebraten,
auf Weißwein-Kräuterrisotto und glacierten Zuckererbsenschoten 22,50
5. Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren 20,80
6. Kalbsschulter im Ofen gebraten mit Kräuterpilzen,
kleiner Rösti und Gemüse 22,80

Rind

1. Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ mit Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle und buntes Saisonsgemüse 19,70
2. Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce, dazu in Olivenöl
gebratenes Gemüse und Polentaschnitten mit Parmesan überbacken 19,90
3. Rostbraten mit gebratenen Pilzen und Kräutern,
dazu Ratatouille und gemischter Wildreis 22,20
4. Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelküchle 22,20
5. Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Senfkruste
an würzigem Ragout aus Zucchini, Paprika, Lauch und Tomaten,
serviert mit Pilzpolentanockerl 24,90
6. Hausgemachtes Rindsgulasch mit Spätzle 14,60

Lamm

Rosa gebratenes Lammcarrée mit Kräutern an Balsamico-Rosmarinjus
auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin 32,40

Wild

Hirschrückensteak mit karamelierten Birnen auf Kartoffel-Selleriepürree
an Balsamicoglace und kleinem Gemüse 30,50

Ente

Barbarieentenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Apfelrotkraut, Broccoli
und gebratenen Maisschnitten 19,80

Fisch

1. Gebratene Filets vom Bachsaibling auf Sahne-Lauch und Schmortomaten,
dazu feine Knoblauchnüdele 26,60
2. Lachsfiletsteak mit Blumenkohlcreme und Safranschaum,
dazu gemischter Wildreis 26,50
3. Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern auf Blattspinat
an leichter Weißwein-Dijonsensauce, dazu Petersilkartoffeln 27,80
4. Filet von der Lachsforelle mit Kräutern überbacken an Tomaten-Risotto 24,20
5. Gebratene Riesengarnelen auf asiatischem Gemüse mit Basmatireis 27,80

Vegetarische Gerichte

Als Einzelgericht möglich

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

Ab 10 Portionen

- | | |
|---|-------|
| 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-Gemüsetascherl auf Dinkel-Lauchsahne | 12,80 |
| 8. Riebelgrießschnitten mit Bregenzerwälder Bergkäse überbacken auf Schmorgemüse und Selleriepürrée | 14,00 |
| 9. Cremiges Kürbiskernrisotto mit Shi-Take Pilzen und Zucchini-Paprikagemüse | 15,50 |

Desserts

1. Creme Brullée, Blütenhonig-Parfait und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Vanillemark 10,50
2. Mousse au Chocolate im Baumkuchenring auf Vanille-Fruchtmarkspiegel 10,00
3. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,40
4. Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeermark und frischer Ananas 7,50
5. Warme Topfenockerl mit Zwetschenröster und Vanilleeis 8,50
6. Vanille-Joghurtcreme mit Früchtemark und Sorbet von Himbeeren 7,50
7. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,80
8. Hausgemachte Sorbets auf frischen Früchten an Orangenlikör 8,40
9. Zimtparfait auf Honig-Sauerkirschenragout 7,90
10. Blütenhonigparfait mit Beerenmark und Früchten der Saison 8,90
11. Schmorapfel mit Vanillesauce und Walnußeis 7,80
12. Hausgemachte Sorbets mit Prosecco 6,50
13. Weißer Schokoladenschaum im Hippenkörnchen mit frischen Beeren und deren Mark 10,50
14. Geeiste Schoko-Mandelmouseterrine im Baumkuchenmantel auf dem Vanillespiegel 10,00
15. Orangen-Topfenmousse im Strudelteigblatt mit Marillenmark und Buttermilch-Minzschaum 9,50
16. Birnenstrudel mit Nougatsauce, Schokoladeneis und Williamsschaum 9,80
17. Grießflammerie und Eierlikörparfait an Erdbeermark und Honigjoghurt 9,50
18. Orangeneisparfait mit Orangenfilets und Beerenmark 8,50
19. Nougatparfait im Schokoladenspitz auf Honigsauerkirschen 10,50
20. Dessert-Variation 14,00
21. Haselnussauflauf mit Schokoladensahne, Zimtparfait und geschmorter Caramelbirne 10,50
22. Käsebrett – pro Person 9,50

Aperitif

Brut (Grüner Veltliner Sekt) Gut Altenberg, Gols	27,60/0,75l
Prosecco Argeo DOC Treviso Weingut Ruggeri, Valdobbiadene	29,80/0,75l

Hausweine

Grüner Veltliner, Weingut Johann Topf, Strass-Kamptal	19,40/Liter
Zweigelt, Weingut Johann Topf, Strass-Kamptal	19,40/Liter

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte!

Unsere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Bitte unterschrieben an uns retournieren:

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

Name: _____

Veranstaltungstermin: _____

Unterschrift: _____

Dornbirn, am _____

VIELEN DANK!

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

Ihre Familie Rhomberg mit Team