

Menüvorschläge 2022

für Anlässe ab 10 Personen



Gemütlich – Gastlich – Köstlich seit 1865

Wir freuen uns auf Sie!

The Familie Schaulog mit Team

Unsere Geschäftsbedingungen

MENÜ

Wählen Sie Ihr Wunschmenü für Ihre Gäste.

Aus küchentechnischen Gründen ist **EIN EINHEITLICHES** auszuwählen.

Bitte teilen Sie uns dies 14 Tage vor der Veranstaltung mit.

Wir bitten um Bekanntgabe der verbindlichen Personenanzahl **bis 3 Tage** vor der Veranstaltung.

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)

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 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 € 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

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
ohne Menü	Euro 9,90 pro Person

FÜR MITGEBRACHTE WEINE

verrechnen wir ein Stoppelgeld von Euro 17,00 pro Flasche

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

Ab 5 Monate vor Veranstaltung – anfallende Raummiete für den jeweiligen Raum/Saal

Ab 3 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 31.12.2022 - Preise beinhalten für Speisen und Getränke 5% MwSt.

Mögliche Anpassungen lt. Regierungsbeschluss

- Preisänderungen vorbehalten

VORSPEISEN

- | | |
|--|-------|
| 1) Bunter Salatteller | 5,90 |
| 2) Tomaten und Mozzarella an Basilikumöl im Blattsalatnest | 8,50 |
| 3) Blattsalat an Balsamicodressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons | 8,00 |
| 4) Sülze vom Tafelspitz mit kleinem Salatbouquet an Kürbiskernölvinaigrette | 10,80 |
| 5) Räucherlachs-Meerrettichmousse-Röllchen an kleinem Salatbouquet | 15,40 |
| 6) Tatar vom hausgebeizten Lachs und Scheiben vom Räucherlachs mit süßer Dill-Senfsauce an Rucola und feinem Blattsalat | 15,90 |
| 7) Buntes Blattsalatbouquet und Vorarlberger Mostbröckle an Cocktailsauce | 9,40 |
| 8) Blattsalat an Orangen-Himbeerdressing mit gebratenen Riesengarnelen | 14,40 |
| 9) Kürbiskern-Praline vom Bregenzerwälder Geißkäslemousse mit Tomatenvinaigrette und kleinem Blattsalat an Balsamicodressing | 12,00 |
| 10) Bregenzerwälder Geißkäsle im Speckmantel gebraten an Blattsalat mit Zirbenessig-Kernöldressing | 12,80 |
| 11) Blattsalat an Himbeer-Walnußdressing mit Scheiben von gebratener Barbarieentenbrust | 13,00 |

SUPPEN

1) Kraftbrühe mit Grießnockerl	4,60
2) Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,60
3) Kraftbrühe mit Kräuternockerl	4,60
4) Kraftbrühe mit Leberspätzle	4,90
5) Kraftbrühe mit Kalbsbrätspätzle	5,00
6) Kraftbrühe mit Brättnockerl	5,00
7) Kraftbrühe mit Milzschnitten <i>*ab 20 Personen</i>	5,00
8) Kraftbrühe mit Puten-Kräuterröllchen <i>*ab 20 Personen</i>	5,50
9) Suppe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Sherry	5,50
10) Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Knoblauchbrötle	7,80
11) Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croûtons	6,50
12) Karottensamtsuppe mit Estragonsahne	6,50
13) Kartoffelcremesuppe mit Kürbiskernölperlen und Kresse	6,50
14) Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Zandernockerl	8,80
15) Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Garnele und Ananas	9,00
16) Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	6,60
17) Cappuccino von roter Paprika mit Sesamstängele	7,50

Nach Saison auch gerne:

Spargelsuppe, Pfifferlingsuppe, Steinpilzsuppe oder Kürbiscremesuppe

ZWISCHENGERICHTE

- | | |
|--|-------|
| 1) Gebratene Jacobsmuschel und Garnele auf Beluga-Balsamicolinsen
mit Kokos-Currysüppchen | 15,30 |
| 2) Gemüserisotto mit frischen Pilzen und bunten Paprikaschoten
an Schaum von roter Paprika | 9,80 |
| 3) Cremiges Tomaten-Basilikumrisotto mit gebratener Riesengarnele | 11,00 |
| 4) Filet von der Lachsforelle oder vom Felchen (saisonsbedingt)
in der Weißbrotkruste auf Sahne-Lauchragout
mit geschmorten Kirschtomaten | 15,00 |
| 5) Gebratene Riesengarnelen auf Fenchel-Mango-Paprikafondue
und Kartoffelgitter | 16,00 |
| 6) Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern überbacken
auf glaciertem Lauch an Zitronen-Buttersauce,
dazu Salzkartoffeln | 16,00 |
| 7) Zandermedaillon in der Kartoffelkruste auf mediterranem Safrangemüse | 15,80 |
| 8) Sorbet laut Angebot mit Sekt | 6,40 |

HAUPTSPEISEN

HUHN/PUTE/TRUTHAHN

- | | |
|---|-------|
| 1) Gebratenes Landhendlbrüstchen an weißer Portwein-Buttersauce
auf cremigem Kräuterrisotto, Zuckererbsenschotenstreifen und Vanillekarotten | 22,50 |
| 2) Gefüllte Putenbrust an Rahmsauce mit Butternudeln und glaciertem Marktgemüse | 16,80 |
| 3) Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Gemüsebett | 18,00 |
| 4) Scheiben von der Truthahnbrust auf Pilzrisotto mit gebratenem
Zucchini-Paprikagemüse und Schaum von roter Paprika | 18,50 |
| 5) Gebratenes Hühnerbrüstchen an Kokos-Currysauce mit asiatischem
Gemüse und gebackenen Reisbällchen | 18,50 |

SCHWEIN

- | | |
|--|-------|
| 1) Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce
mit glaciertem Saisongemüse, Kartoffelkroketten und Butterreis | 18,80 |
| 2) Rose vom Schweinscarreé mit Kräuter-Senfkruste,
würzigem Gemüse-Tomatenragout, Broccoli
und gratinierten Rahmkartoffeln | 18,90 |
| 3) Geschmortes Schweinsbäggel und Schweinsfilet an Kellerbiersauce,
4) auf Kartoffel-Selleriepüree und Röstgemüse | 23,00 |
| 5) Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel
mit glaciertem Marktgemüse und Kartoffelgratin | 21,00 |
| 6) Medaillons vom Schweinsfilet an zweierlei Pfefferrahmsaucen
7) mit Gemüse der Saison, dazu Kartoffelkroketten und Butterreis | 21,80 |
| 8) Gefülltes Schweinsfilet am Stück gebraten an Rosmarinjus,
9) mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Kräuterroulade | 20,40 |
| 10) Wienerschnitzel vom Schwein mit buntem Salat | 16,40 |
| 11) zusätzlich Pommes Frites – Aufpreis | 3,80 |

KALB

- 1) Rosa gebratener Kalbsrücken an Portwein-Buttersauce,
dazu Röstgemüse im Strudelteigkörbchen
und Brandteig-Kartoffelkrapfen 38,00
- 2) Medaillons vom Kalbsfilet an Cognacrahmsauce mit rosa Pfeffer,
dazu Gemüsestrudel und Basmatireis 36,50
- 3) Kalbsrückenstak an Morchelrahmsauce,
mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Pilzroulade 39,00
- 4) Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto gebraten,
auf Weißwein-Kräuterrisotto und glacierten Zuckererbsenschoten 23,90
- 5) Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren 22,00
- 6) Kalbsschulter im Ofen gebraten mit Kräuterpilzen,
kleiner Rösti und Gemüse 24,80

RIND

- 1) Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ mit Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle und buntes Saisonsgemüse 20,90
- 2) Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce, dazu in Olivenöl
gebratenes Gemüse und Polentaschnitten mit Parmesan überbacken 21,00
- 3) Rostbraten mit gebratenen Pilzen und Kräutern
dazu Ratatouille und gemischter Wildreis 23,60
- 4) Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelküchle 23,60
- 5) Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Senfkruste
an würzigem Ragout aus Zucchini, Paprika, Lauch und Tomaten,
serviert mit Pilzpolentanockerl 26,40
- 6) Hausgemachtes Rindsgulasch mit Spätzle 15,50

WILD

- 1) Hirschrückensteak mit karamelierten Birnen auf Kartoffel-Selleriepüree
an Balsamicoglace und kleinem Gemüse 32,30

ENTE

- 1) Barbarieentenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Apfelrotkraut, Broccoli
und gebratenen Maisschnitten 21,00

FISCH

- 1) Gebratene Filets vom Bachsaibling auf Sahne-Lauch und Schmortomaten,
dazu feine Knoblauchnüdele 28,20
- 2) Lachsfiletsteak mit Blumenkohlcreme und Safranschaum,
dazu gemischter Wildreis 28,10
- 3) Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern auf Blattspinat
an leichter Weißwein-Dijonsensauce, dazu Petersilkartoffeln 29,50
- 4) Filet von der Lachsforelle mit Kräutern überbacken an Tomaten-Risotto 25,60
- 5) Gebratene Riesengarnelen auf asiatischem Gemüse mit Basmatireis 29,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Als Einzelgericht möglich

- | | |
|--|-------|
| 1) Feine Nüdele mit Gemüsestreifen und Basilikum
an Olivenöl und Parmesan | 14,00 |
| 2) Risotto mit Kräutern und Pilzen | 14,60 |
| 3) Vegetarisches Gericht lt. Tagesangebot | |

Ab 10 Portionen

- | | |
|--|-------|
| 1) Gebackene Maisschnitte mit Champignon-Lauchfülle
auf würzigem Tomaten-Gemüseragout | 15,40 |
| 2) Spinat-Topfenockerl mit Parmesan
und brauner Butter auf Wurzelgemüse | 14,00 |
| 3) Kartoffel-Vollkornlaibchen auf Rahmgemüse | 14,60 |
| 4) Blätterteig-Gemüsetascherl auf Dinkel-Lauchsahne | 13,60 |
| 5) Cremiges Kürbiskernrisotto mit Shi-Take Pilzen
und Zucchini-Paprikagemüse | 16,40 |

DESSERTS

1) Creme Brullée, Blütenhonig-Parfait und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Vanillemark	10,00
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 Topfennockerl mit Zwetschkenröster 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 Hippenkorbchen 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	29,60/0,75l
Prosecco Argeo DOC Treviso Weingut Ruggeri, Valdobbiadene	31,80/0,75l

WEINE

Unsere Hausweine

Grüner Veltliner, Weingut Johann Topf, Strass-Kamptal	21,40/Liter
Zweigelt, Weingut Johann Topf, Strass-Kamptal	21,40/Liter

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte!

Für Empfehlungen stehen wir gerne zur Verfügung.

Unsere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Bitte unterschrieben an uns retournieren:

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

Veranstaltungstermin: _____

Name: _____

Rechnungsadresse: _____

Unterschrift: _____

Dornbirn, am _____

VIELEN DANK!

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

Ihre Familie Rhomberg mit Team