

Kalte Vorspeisen

€

Blattsalat an Balsamico-Kräuter dressing mit mariniertem Schwarzenberger Geißkäse, Kirschtomaten und Wachteilei *CFLMO	13,20
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce an kleinem Blattsalat *CDFGLMO	16,00
Buntes Salatschüssel an Hausdressing *FMOL	6,50

Suppen

Tagessuppe laut Menü*	5,00
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Brotcroûtons *AFGL	7,50
Rote Kokos-Currysuppe mit gebratenen Garnelen und Ananas *FGL	9,50
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL	5,30
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	5,10

Warme Vorspeisen

Kürbisrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan *GLO	12,90
Gebratene Riesengarnelen auf Riesling-Lauchsahne *BGLMO	16,50
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)

Tagesempfehlungen

€ / kl. Portion

Gebratenes Zanderfilet mit cremigem Kürbisrisotto und Zuckererbsenschotenstreifen an rotem Paprikaschaum *DGOL	34,00 / 29,50
Hirschrückensteak mit Pilzen Apfelrotkraut und Kroketten *CEFOL	38,50 / 34,00
Rosa gebratenes Rehnüssle an Rosmarin-Honigjus mit schwarzen Nüssen dazu herbstliches Gemüse und Schupfnudeln *ACEFGOL	44,00 / 38,00
Rehgeschnetztes mit Pilzen, Speck und Preiselbeeren an Wildrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle *ACEFGOL	34,00 / 29,00
Landhendlbrüstchen mit Haut gebraten an cremigem Kürbisrisotto und Rosenkohl *EFGOL	27,50
Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Marktgemüse *ACEFGOL	19,80 / 18,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterkruste überbacken dazu herbstliches Gemüse und Kroketten *ACEFGMOL	42,00 / 36,00
Geschnetzte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *EFGOL	25,20 / 19,80
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel *AFGMOL	17,50 / 15,50

Vegetarische und Vegane Gerichte

Cremiges Kürbisrisotto mit geriebenem Parmesan und Rosenkohl *GOL	20,00
Maisschnitten mit Bergkäse überbacken auf Paprika-Kraut und gebratenen Pilzen *G	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 ★★ ★ DORNBIRN

Klassiker

€ / kl. Portion

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“ mit Champignons an Rahmsauce serviert mit knuspriger Rösti *EFGMOL	24,80 / 21,50
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat *ACEFGMOL	
mit buntem Salat *ACEFGMOL	24,80 / 23,30
mit Pommes frites	22,80 / 21,30
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art	
mit buntem Salat *ACEFGMOL	19,30 / 17,80
mit Pommes frites	17,30 / 15,80
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	18,20 / 15,50
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)

Kleine Gerichte

€

Bauerntoastbrötle mit kleinem gemischtem Salat *ACFGLMO	11,50
Hausgemachte Lasagne *ACEFGL	10,00
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

€

Maroni-Eisparfait im Schokoladenring mit Portweifeige und Chilli-Honigkirschen auf Eierlikörsahne *ACEFGHO	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	4,60
Hausgemachte „Bosnische“ Schokoladen Nusstorte*CFGH	4,60
Portion Sahne	1,20
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	10,50

Kleine Desserts

Breggenzerwälder „Sig“-Eis mit Chilli-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)

Aperitif



Cranberry Orange Spritz



Prosecco, Cranberrysaft, Orangenlikör (Cointreau) und Soda

Euro 6,90

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 Soda 0,2l	4,80
Campari Orange 0,2l	5,00
Cynar Soda 0,2l	4,80
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
Tomatenjuice 0,3l	3,90

Heimatlimonade „VO ÜS“
Aus Vorarlberg – nicht von irgendwo
(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)

Krone
Hotel ★★★★★ DORNBIERN

Feines aus der Flasche – *glas*weise genießen

€

GELBER MUSKATELLER Klassik 2021 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark	1/8	4,60
Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang	0,75l	27,00
CHARDONNAY DAC 2021 Weingut Grassl, Carnuntum	1/8	4,90
Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, feingliedriger, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang	0,75l	28,80
RIESLING Terrassen 2021 Weingut Salomon, Kremstal	1/8	4,90
Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht	0,75l	28,80
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2021 Weingut Nigl, Niederösterreich	1/8	4,80
Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	0,75l	28,20
Weissburgunder 2020 Weingut Hagnauer, Bodensee	1/8	4,90
Mit hellem Bukett von saftigen Birnen und weißen Mandeln im Spiel mit dezenten Zitrusnoten und Blütenhonig. Wohlgeformt im Frucht-Schmelz-Säurekleid	0,75l	28,80
ROSÈ Cisterciën 2020 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich	1/8	4,70
Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter	0,75l	27,60
BLAUER ZWEIFELT DAC 2019 Weingut Netzl, Carnuntum	1/8	4,80
Einladende kirschige Frucht, feine Gewürzanklänge, jugendlicher Charme, am Gaumen saftig und elegant, bietet Trinkfreude.	0,75l	28,20
ST. LAURENT 2019 Weingut Dopler, Thermenregion	1/8	4,80
Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern	0,75l	28,20
HEIDEBODEN 2019 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Burgenland	1/8	4,90
In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen	0,75l	28,80
BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2018 Weingut Lassel, Burgenland	1/8	4,90
Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine	0,75l	28,80
CABERNET SAUVIGNON Reserve 2019 Weingut Egermann	1/8	7,30
In der Nase, schwarze Johannisbeere, Paprika, Minze, Rosmarin, würziger schwarzer Pfeffer, dunkle Schokolade, geräucherter Speck und Nougat. Am Gaumen Fruchtsüß mit mächtigem Körper, vollmundig und feinkörnige Tannine	0,75l	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)

Krone
Hotel ★★★★★ DORNBIERN