

Menüvorschläge 2023

für Anlässe ab 10 Personen



Gemütlich – Gastlich – Köstlich seit 1865

Wir freuen uns auf Sie!

The Traube Gruppe mit Team

Unsere Geschäftsbedingungen

MENÜ

Wählen Sie Ihr Wunschmenü!

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

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

Die Mindestkonsumation (Menü) beträgt EUR 35,00 pro Person. Darunter erlauben uns eine Raummiete in Rechnung zu stellen.

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:

Bettina Rhomberg und Christian Borchert (Chef de Service)

Sie möchten einen Raum exklusiv für Ihre Veranstaltung?

Ab 20 Personen machen wir das sehr gerne!

Sie gestalten Ihre Feier!

GRUNDPREIS für Vor- Nachbereitungsarbeiten

erlauben wir uns Euro 1,50 pro Person in Rechnung zu stellen

SPERRSTUNDE

- | | | |
|--------------------------|------------------------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Verlängerte Sperrstunde bis 00.30h | |
| | Bis 30 Personen | Euro 100,00 |
| | 31-60 Personen | Euro 150,00 |
| | 60-90 Personen | Euro 200,00 |
| <input type="checkbox"/> | Sperrstunde 23.00 Uhr | Euro 0,00 |

TISCHDEKORATION

- | | | |
|--------------------------|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Weißer Tischdecken/Weiße Mundservietten | Euro 1,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | Standardwäsche (Läufer/Sets), Stoffservietten | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Wir platzieren Ihre mitgebrachte Deko | Euro 40,- /angefangener Stunde |
| <input type="checkbox"/> | Sie dekorieren den Tisch vor Ort
<i>1 Stunde vor der Veranstaltung möglich</i> | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Hausdekoration | Euro 0,00 |

MENÜKARTEN UND NAMENSKÄRTCHEN

- | | | |
|--------------------------|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> | Menükarten Standard
pro 6-8 Personen – 1 Karte | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Menükarten mit Foto/Logo
pro 6-8 Personen – 1 Karte | Euro 1,00 pro Stück |
| <input type="checkbox"/> | Namenskartchen von uns | Euro 0,30 pro Stück |

GEDECK

- | | | |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Brot und Aufstrich
Bei einem Menü ab € 35,00 ist das Gedeck inklusive. | Euro 2,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | OHNE Brot und Aufstrich | Euro 0,00 |

Servicepauschale FÜR MITGEBRACHTE TORTEN

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | bei einem 4-Gang-Menü | Euro 1,50 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | bei einem 3-Gang-Menü | Euro 1,90 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | bei einem 2-Gang-Menü | Euro 2,30 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | in Verbindung mit einem Hauptgericht | Euro 3,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | ohne Menü | Euro 9,90 pro Person |

Servicepauschale FÜR MITGEBRACHTE WEINE

- | | | |
|--------------------------|--|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Stoppelgeld | Euro 17,00 pro Flasche |
| <input type="checkbox"/> | Servicepauschale Leitungswasser pro 1 Liter | Euro 2,00 |
| - | in Verbindung mit Flaschenweinen unseres Hauses wird diese <u>nicht</u> verrechnet | |

UNSERE WEINE

Auf Wunsch reichen/senden wir Ihnen gerne unsere umfangreiche Weinkarte!

Für Empfehlungen stehen wir gerne zur Verfügung.

ÖFFNUNGSZEITEN (Restaurant/Weinstube/Herrenzimmer)

<u>Mittag</u>	11.30 bis <u>14.00 Uhr</u>	Küche bis 13.45 Uhr
<u>Abend</u>	17.45 bis <u>23.00 Uhr</u>	Küche bis 21.00 Uhr

VERLÄNGERTE ÖFFNUNGSZEITEN

in separaten Räumlichkeiten (Dornbirn I/Dornbirn II/Dornbirn III/Wintergarten)

<u>Mittag</u>	11.30 bis <u>15.00 Uhr</u>	Küche bis 13.45 Uhr
<u>Abend</u>	17.45 bis <u>00.30 Uhr</u>	Küche bis 21.00 Uhr

MUSIK in separaten Räumlichkeiten

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.

ANZAHLUNG

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

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 inbegriffen. Fallen infolge außerordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Kosten an Sie weiterverrechnet (z.B. Rosenblüten, Konfetti, Sand, usw.).

PREISE

Preise gültig bis 31.12.2023 - Preisänderungen vorbehalten

VORSPEISEN

1) Bunter Salatteller	6,60
2) Tomaten und Mozzarella an Basilikumöl im Blattsalatnest	10,00
3) Blattsalat an Balsamicodressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons	9,50
4) Sülze vom Tafelspitz mit kleinem Salatbouquet an Kürbiskernölvinaigrette	12,60
5) Räucherlachs-Meerrettichmousse-Röllchen an kleinem Salatbouquet	17,20
6) Tatar vom hausgebeizten Lachs und Scheiben vom Räucherlachs mit süßer Dill-Senfauce an Rucola und feinem Blattsalat	17,50
7) Buntes Blattsalatbouquet und Vorarlberger Mostbröckle an Cocktailsauce	10,80
8) Blattsalat an Orangen-Himbeerdressing mit gebratenen Riesengarnelen	16,30
9) Kürbiskern-Praline vom Bregenzerwälder Geißkäslemousse mit Tomatenvinaigrette und kleinem Blattsalat an Balsamicodressing	13,90
10) Bregenzerwälder Geißkäsle im Speckmantel gebraten an Blattsalat mit Zirbenessig-Kernöldressing	14,20
11) Blattsalat an Himbeer-Walnußdressing mit Scheiben von gebratener Barbarieentenbrust	15,40

SUPPEN

1) Kraftbrühe mit Grießnockerl	5,10
2) Kraftbrühe mit Kräuterflädle	5,10
3) Kraftbrühe mit Kräuternockerl	5,10
4) Kraftbrühe mit Leberspätzle	5,40
5) Kraftbrühe mit Kalbsbrätspätzle	5,60
6) Kraftbrühe mit Brättnockerl	5,60
7) Kraftbrühe mit Milzschnitten <i>*ab 20 Personen</i>	5,60
8) Kraftbrühe mit Puten-Kräuterröllchen <i>*ab 20 Personen</i>	6,10
9) Suppe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Sherry	6,10
10) Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Knoblauchbrötle	8,40
11) Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croûtons	7,20
12) Karottensamtsuppe mit Estragonsahne	7,20
13) Kartoffelcremesuppe mit Kürbiskernölperlen und Kresse	7,20
14) Schaumsuppe von Gartenkräutern mit Zandernockerl	9,70
15) Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Garnele und Ananas	10,00
16) Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	7,10
17) Cappuccino von roter Paprika mit Sesamstängele	8,20

Nach Saison auch gerne:

Spargelsuppe, Pfifferlingsuppe, Steinpilzsuppe oder Kürbiscremesuppe

ZWISCHENGERICHTE

- | | |
|---|-------|
| 1) Gebratene Jacobsmuschel und Garnele auf Beluga-Balsamicolinsen mit Kokos-Currysüppchen | 16,80 |
| 2) Gemüserisotto mit frischen Pilzen und bunten Paprikaschoten an Schaum von roter Paprika | 10,80 |
| 3) Cremiges Tomaten-Basilikumrisotto mit gebratener Riesengarnele | 12,20 |
| 4) Filet von der Lachsforelle <u>oder</u> vom Felchen (saisonbedingt) in der Weißbrotkruste auf Sahne-Lauchragout mit geschmorten Kirschtomaten | 16,60 |
| 5) Gebratene Riesengarnelen auf Fenchel-Mango-Paprikafondue und Kartoffelgitter | 17,60 |
| 6) Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern überbacken auf glaciertem Lauch an Zitronen-Buttersauce, dazu Salzkartoffeln | 17,60 |
| 7) Zandermedaillon in der Kartoffelkruste auf mediterranem Safrangemüse | 17,40 |
| 8) Sorbet laut Angebot mit Sekt | 6,50 |

HAUPTSPEISEN

HUHN/PUTE/TRUTHAHN

- | | |
|---|-------|
| 1) Gebratenes Landhendlbrüstchen an weißer Portwein-Buttersauce
auf cremigem Kräuterrisotto, Zuckererbsenschotenstreifen und Vanillekarotten | 27,00 |
| 2) Gefüllte Putenbrust an Rahmsauce mit Butternudeln und glaciertem Marktgemüse | 19,70 |
| 3) Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Gemüsebett | 20,40 |
| 4) Scheiben von der Truthahnbrust auf Pilzrisotto mit gebratenem
Zucchini-Paprikagemüse und Schaum von roter Paprika | 22,00 |
| 5) Gebratenes Hühnerbrüstchen an Kokos-Currysauce mit asiatischem
Gemüse und gebackenen Reisbällchen | 24,30 |

SCHWEIN

- | | |
|--|-------|
| 1) Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce
mit glaciertem Saisonsgemüse, Kartoffelkroketten und Butterreis | 22,50 |
| 2) Rose vom Schweinscarreé mit Kräuter-Senfkruste,
würzigem Gemüse-Tomatenragout, Broccoli
und gratinierten Rahmkartoffeln | 23,20 |
| 3) Geschmortes Schweinsbäggel und Schweinsfilet an Kellerbiersauce,
auf Kartoffel-Selleriepüree und Röstgemüse | 27,00 |
| 4) Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel
mit glaciertem Marktgemüse und Kartoffelgratin | 26,50 |
| 5) Medaillons vom Schweinsfilet an zweierlei Pfefferrahmsaucen
mit Gemüse der Saison, dazu Kartoffelkroketten und Butterreis | 27,50 |
| 6) Gefülltes Schweinsfilet am Stück gebraten an Rosmarinjus,
mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Kräuterroulade | 27,00 |
| 7) Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art
mit buntem Salat | 20,00 |
| mit Pommes frites | 18,00 |
| mit Pommes frites und buntem Salat | 24,00 |

KALB

- 1) Rosa gebratener Kalbsrücken an Portwein-Buttersauce,
dazu Röstgemüse im Strudelteigkörbchen
und Brandteig-Kartoffelkrapfen 41,90
- 2) Medaillons vom Kalbsfilet an Cognacrahmsauce mit rosa Pfeffer,
dazu Gemüsestrudel und Basmatireis 41,90
- 3) Kalbsrückenstak an Morchelrahmsauce,
mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Pilzroulade 45,70
- 4) Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto gebraten,
auf Weißwein-Kräuterrisotto und glacierten Zuckererbsenschoten 27,30
- 5) Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren 24,30
- 6) Kalbsschulter im Ofen gebraten mit Kräuterpilzen,
kleiner Rösti und Gemüse 28,20

RIND

- 1) Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ mit Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle und buntes Saisonsgemüse 25,50
- 2) Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce, dazu in Olivenöl
gebratenes Gemüse und Polentaschnitten mit Parmesan überbacken 25,40
- 3) Rostbraten mit gebratenen Pilzen und Kräutern
dazu Ratatouille und gemischter Wildreis 27,50
- 4) Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelküchle 27,50
- 5) Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Senfkruste
an würzigem Ragout aus Zucchini, Paprika, Lauch und Tomaten,
serviert mit Pilzpolentanockerl 35,00
- 6) Hausgemachtes Rindsgulasch mit Spätzle 18,80

WILD

- 1) Hirschrückensteak mit karamelisierten Birnen auf Kartoffel-Selleriepürree
an Balsamicoglace und kleinem Gemüse 37,50

ENTE

- 1) Barbarieentenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Apfelrotkraut, Broccoli
und gebratenen Maisschnitten 26,50

FISCH

- 1) Gebratene Filets vom Bachsaibling auf Sahne-Lauch und Schmortomaten,
dazu feine Knoblauchnüdele 31,90
- 2) Lachsfiletsteak mit Blumenkohlcreme und Safranschaum,
dazu gemischter Wildreis 31,90
- 3) Zanderfilet mit Tomaten und Kräutern auf Blattspinat
an leichter Weißwein-Dijonsenfauce, dazu Petersilkkartoffeln 35,30
- 4) Filet von der Lachsforelle mit Kräutern überbacken an Tomaten-Risotto 31,40
- 5) Gebratene Riesengarnelen auf asiatischem Gemüse mit Basmatireis 32,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Als Einzelgericht möglich

- | | |
|--|-------|
| 1) Feine Nüdele mit Gemüsestreifen und Basilikum
an Olivenöl und Parmesan | 15,40 |
| 2) Risotto mit Kräutern und Pilzen | 17,60 |
| 3) Vegetarisches Gericht lt. Tagesangebot | |

Ab 10 Portionen

- | | |
|--|-------|
| 1) Gebackene Maisschnitte mit Champignon-Lauchfülle
auf würzigem Tomaten-Gemüseragout | 17,00 |
| 2) Spinat-Topfenockerl mit Parmesan
und brauner Butter auf Wurzelgemüse | 16,40 |
| 3) Kartoffel-Vollkornlaibchen auf Rahmgemüse | 17,10 |
| 4) Blätterteig-Gemüetascherl auf Dinkel-Lauchsahne | 16,00 |
| 5) Cremiges Kürbiskernrisotto mit Shi-Take Pilzen
und Zucchini-Paprikagemüse | 18,70 |

DESSERTS

1) Creme Brulée, Blütenhonig-Parfait und dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Vanillemark	12,60
2) Mousse au Chocolate im Baumkuchenring auf Vanille-Fruchtmarkspiegel	12,60
3) Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,40
4) Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeermark und frischer Ananas	8,90
5) Warme Topfenockerl mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	9,40
6) Vanille-Joghurtcreme mit Früchtemark und Sorbet von Himbeeren	8,40
7) Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,20
8) Hausgemachte Sorbets auf frischen Früchten an Orangenlikör	8,80
9) Zimtparfait auf Honig-Sauerkirschenragout	8,90
10) Blütenhonigparfait mit Beerenmark und Früchten der Saison	10,00
11) Schmorapfel mit Vanillesauce und Walnußeis	8,90
12) Hausgemachte Sorbets mit Prosecco	7,90
13) Weißer Schokoladenschaum im Hippenkorbchen mit frischen Beeren und deren Mark	12,60
14) Geeiste Schoko-Mandelmouseterrine im Baumkuchenmantel auf dem Vanillespiegel	12,60
15) Orangen-Topfenmousse im Strudelteigblatt mit Marillenmark und Vanilleeis	12,60
16) Birnenstrudel mit Nougatsauce, Schokoladeneis und Williamsschaum	12,60
17) Orangeneisparfait mit Orangenfilets und Beerenmark	10,50
18) Nougatparfait im Schokoladenring auf Honigsauerkirschen	12,60
19) Dessert-Variation	15,80
20) Haselnussauflauf mit Schokoladensahne, Zimtparfait und geschmorter Caramelbirne	12,60
21) Käsebrett – pro Person	10,50

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

Bitte ausgefüllt retournieren



GRUNDPREIS für Vor- Nachbereitungsarbeiten

erlauben wir uns Euro 1,50 pro Person in Rechnung zu stellen

SPERRSTUNDE

- | | | |
|--------------------------|------------------------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Verlängerte Sperrstunde bis 00.30h | |
| | Bis 30 Personen | Euro 100,00 |
| | 31-60 Personen | Euro 150,00 |
| | 60-90 Personen | Euro 200,00 |
| <input type="checkbox"/> | Sperrstunde 23.00 Uhr | Euro 0,00 |

TISCHDEKORATION

- | | | |
|--------------------------|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Weißer Tischtücher/Weiße Mundservietten | Euro 1,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | Standardwäsche (Läufer/Sets), Stoffservietten | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Wir platzieren Ihre mitgebrachte Deko | Euro 40,- /angefangener Stunde |
| <input type="checkbox"/> | Sie dekorieren den Tisch vor Ort
1 Stunde vor der Veranstaltung möglich | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Hausdekoration | Euro 0,00 |

MENÜKARTEN UND NAMENSKÄRTCHEN

- | | | |
|--------------------------|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> | Menükarten Standard
pro 6-8 Personen – 1 Karte | Euro 0,00 |
| <input type="checkbox"/> | Menükarten mit Foto/Logo
pro 6-8 Personen – 1 Karte | Euro 0,70 pro Stück |
| <input type="checkbox"/> | Namenskartchen von uns | Euro 0,30 pro Stück |

GEDECK

- | | | |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Brot und Aufstrich
Bei einem Menü ab € 35,00 ist das Gedeck inklusive. | Euro 2,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | OHNE Brot und Aufstrich | Euro 0,00 |

Servicepauschale FÜR MITGEBRACHTE TORTEN

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | bei einem 4-Gang-Menü | Euro 1,50 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | bei einem 3-Gang-Menü | Euro 1,90 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | bei einem 2-Gang-Menü | Euro 2,30 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | in Verbindung mit einem Hauptgericht | Euro 3,00 pro Person |
| <input type="checkbox"/> | ohne Menü | Euro 9,90 pro Person |

Servicepauschale FÜR MITGEBRACHTE WEINE

- | | | |
|--------------------------|---|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Stoppelgeld | Euro 17,00 pro Flasche |
| <input type="checkbox"/> | Servicepauschale Leitungswasser pro 1 Liter
in Verbindung mit Flaschenweinen unseres Hauses wird diese <u>nicht</u> verrechnet | Euro 2,00 |

EINHEITLICHES MENÜ

GEWÄHLTER APERITIF

GEWÄHLTER WEIN

MINERAL EINSTELLEN? _____