

Vorspeisen

€

Schwarzenberger Geißkäsle im Speckmantel gebraten
auf Kürbischutney mit kleinem Blattsalat
an Mostessig-Kürbiskernöldressing *EFMOL 12,50

Blattsalate an Kürbiskernöldressing mit Speckstreifen
Wurzelbrotdcroûtons und gerösteten Nüssen *AFHMOL 10,50

Tatare vom hausgebeizten Lachs und Räucherlachs
an Dijonsenf-Dillsauce an kleinem Blattsalat mit Wachtelei *CDFGMOL 18,00

Buntes Salatschüssele an Hausdressing *FGMOL 6,90

Cremiges Kürbisrisotto mit geriebenem Parmesan und Kürbiskernöl *OL 14,00

6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter *ACFGLMOR 14,00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Brotdcroûtons *AFGL 8,20

Tagessuppe laut Menü* 6,00

Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL 5,60

Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL 5,30

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag & Mittwoch 11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
Donnerstag 11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)
Freitag & Samstag 11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)


Krone
Hotel **** DORNBIEN

Unsere Empfehlungen

€ / kl. Portion

Zanderfilet mit Kräutern gebraten auf Rahmwirsing und Kürbisrisotto *DGOL	38,00 / 34,00
Medaillons vom Schweinsfilet mit gebratenen Pilzen, Speckrahwirsing und Kartoffelkühle *EFGOL	29,50 / 26,00
Hühnerbrüstchen an Zitronengras-Kokossauce mit asiatischem Gemüse und Basmatireis *EFNOL	27,00 / ---
Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Marktgemüsebett *ACEFOL	24,00 / 21,00
Bunte Blattsalate an Hausdressing mit gebratenen Putenstreifen und Champignons *CEFMOL	19,50 / ---
Hausgemachtes Rehragout mit Butterspätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren	32,50 / 26,50
Bregenzerwälder Hirschkalbschnitzel rosa gebraten an Rosmarin-Honigjus dazu Gemüse und hausgemachte Schupfnudeln *ACEGOL	49,00 / 42,00
Hirschrückensteak mit gebratenen Pilzen, Apfelrotkraut, Broccoli und Maisschnitten *AEFGOL	44,00 / 40,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *EFOL	26,50 / 21,50
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel *ACFGMOL	22,00 / 19,00

Vegetarische und Vegane Gerichte

Cremiges Kürbisrisotto mit geriebenem Parmesan *OL	20,00
Cremiges Kürbisrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan *OL	24,50
Gebratenes Maispolentaschnitten mit Parmesan überbacken auf Rahmwirsing und Grilltomate *AG	24,50
 Kartoffelkühle mit gebratenen Pilzen auf asiatischem Gemüse *EFNOL	24,50

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Klassiker

€ / kl. Portion

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“ mit Champignons an Rahmsauce serviert mit knuspriger Rösti *EFGMOL	25,00 / 21,70
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren *ACEFGMOL	
mit buntem Salat *ACEFGMOL	26,50 / 23,50
mit Pommes frites	25,00 / 22,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art	
mit buntem Salat *ACEFGMOL	20,30 / 18,80
mit Pommes frites	19,30 / 17,50
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites *EFGMOL	19,00 / 17,00
Rinderfiletsteak an Pfefferrahmsauce mit Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	46,00 / 38,00
Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce dazu Butternudeln *ACEFGMOL	34,00 / 29,50
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Butterspätzle *ACEFGOL	29,80 / 26,00
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle *ACEFGL	22,00 / 19,00
Portion Preiselbeeren	1,20

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Kleine Gerichte

€

Bauentoastbrötle mit kleinem gemischtem Salat *ACFGLMO	11,50
Hausgemachte Lasagne *ACEFGL	11,00
Gebackene Champignons mit Sauce Tatare *ACEFGM	11,50
Gulaschsuppe mit Brot *AEFL	8,30
Wienerle mit Gulaschsaft	8,00
Wienerle mit Senf, Kren und Brot	7,20
Lumpensalat aus Schübling und Bregenzerwälder Bergkäse mit Salaten garniert und Brot *FGLMO	13,90
Vorarlberger Schüblingsalat mit Salat garniert und Brot *FLMO	12,50
Bunte Salatplatte an Hausdressing mit Schinken und Ei *CEFGLMO	12,90
Blattsalate an Olivenöl-Balsamicodressing mit Tomaten, Gurken, Oliven und Feta	14,50

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

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Krone
Hotel ★★★★★ DORNBIERN

Desserts

€

Walnußkrokant-Eisparfait mit Holundersauce, Schmorapfel und Creme Brullée von der Tonkabohne *ACGHO	14,50
Warme Topfennockerl mit Zuckerbrösel auf Zwetschkenröster und Zimteis *ACFG	12,90
Cremig gerührter Eiskaffee *AFGH	8,90
Coup „Danmark“ Vanilleeis mit warmer Schokolade und Sahne *ACFGH	9,00
Coup „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *ACFGHO	9,00
Hausgemachter Apfelstrudel *ACO	4,80
Hausgemachte „Bosnische“ Schokoladen Nusstorte*CFGH	4,80
Portion Sahne	1,20
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	12,00

Kleine Desserts

Bregenzerwälder „Sig“-Eis mit Holundersauce *ACGH	6,50
1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Prosecco	6,50
1 Kugel Walnußeis mit Eierlikör und Sahne *ACFGHO	6,50

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Aperitifs

„Krone-GINAROL

Gin mit Aperol dazu frischer Zitronensaft und Hibiskustonic 7,80

(Auch Alkoholfrei erhältlich)

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 Orange 0,2l	5,00
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

Alkoholfreie Alternativen

Sanbitter Orange 0,2l	5,00
Wermut Bianco 4cl	4,00
Ginger Beer 0,3l	4,50

Heimatlimonade „VO üS“

(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

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Feines aus der Flasche – *glas*weise genießen

€

TEGEL & MERGEL (CH/WB/GV) 2021 Weingut Pröglhöf, Niederösterreich	1/8	4,60
Feiner Blütenhonig, Mango und Ananas, ein Hauch von Kräutern, floraler Touch. Saftig, straff, feine Säurestruktur, mineralisch-salzig, feinwürzig, guter Speisenbegleiter, kraftvolles Finish.	0,75l	27,00
CHARDONNAY DAC 2022 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 Selektion DAC 2022 Weingut Heiderer- Mayer, Wagram	1/8	4,90
Reife Marillennoten in der Nase, mineralische Nuancen. Zarter Pfirsich am Gaumen. Feine Säurestruktur.	0,75l	28,80
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2022 Weingut Nigl, Niederösterreich	1/8	4,80
Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig.	0,75l	28,20
Weissburgunder 2022 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 2022 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 2020 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 2020 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 2020 (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 2019 Ried Seeacker, Burgenland	1/8	7,80
Der Wein begeistert durch Farbtiefe, extreme Dichte und einer unbändig wirkenden Tanninstruktur! Im Duft erkennt man die bekannten Cassisaromen gepaart mit tollem Holz internationaler Klasse.	0,75l	46,00

Unsere Öffnungszeiten

<u>Dienstag & Mittwoch</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)
<u>Donnerstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	
<u>Freitag & Samstag</u>	11.30-14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr)	17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)