

Vorspeisen

€

Mousse vom Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse mit rosa Pfeffer auf Chinakohl und frischem Spargel an Radieschen-Kräutervinaigrette *FGMOL	14,90
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
Teigtascherl mit Bärlauch-Champignonfülle an Schaum von roten Paprika *ACGOL	14,00
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter *ACFGLMOR	14,00
Frische Spargel an zerlassener Butter mit Parmaschinken *G	16,00

Suppen

Spargelcremesuppe mit Blätterteig – Gewürzstange *ACG	8,90
Bärlauchschaumsuppe mit Wurzelbrotdcroûtons *AFGOL	8,20
Tagessuppe laut Menü*	6,00
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL	5,60
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	5,30

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)

Unsere Empfehlungen

€ / kl. Portion

Zanderfilet mit Kräutern gebraten auf Spargelragout und Petersilkkartoffeln *DG	38,00 / 34,00
Confiertes Lammbauch auf Schmorgemüse und Kartoffelgnocchi an Bärlauchpesto *ACEOL	28,50 / 25,00
Medaillons vom Schweinsfilet mit gebratenen Pilzen, dazu buntes Saisongemüse und Kartoffelküchle *EFGOL	29,50 / 26,00
Hühnerbrüstchen im Prosciuttomantel auf Bärlauchrisotto mit gebratenem Grünspargel *EFGHOL	25,50 / 21,00
Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Marktgemüsebett *ACEFOL	24,00 / 21,00
Bunte Blattsalate an Hausdressing mit gebratenen Putenstreifen und Champignons *CEFMOL	19,50 / ---
Hirschkalbsschnitzel rosa gebraten an Rosmarin-Honigjus mit Pilzen, Apfelrotkraut, Broccoli und hausgemachten Schupfnudeln *ACEGOL	46,00/40,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *EFOL	26,50 / 21,50
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel *ACFGMOL	22,00 / 19,00

Spargelgerichte

Frische Spargel mit Schinken, Parmesan und Butter überbacken serviert mit Salzkartoffeln *G	31,50 / 26,00
 Frischer Spargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln *G	30,00 / 24,00
 Spargelrisotto *GO	24,50 / 20,00

Vegan

 Kartoffelküchle 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

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 ★★★★★ DORNBRN

Kleine Gerichte

€

Bauerntoastbrötle 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
Schwarzenberger Geißkäsle mit Gewürzkräutern und schwarzem Pfeffer anf steirischen Kürbiskernöl	12,80
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)

Desserts

	€
Maraschino-Stracciatellaeisparfait und Mousse au chocolate mit Mangomark *ACEFGO	14,00
Nougat-Grießknödele mit Beerenragout und Sauerrahm-Limetteneis *ACEFG	12,90
Warme Topfenockerl mit Zuckerbrösel auf Zwetschkenröster und Vanilleeis *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

Maraschino-Stracciatellereisparfait mit Mangomark *ACEFGO	7,00
Bregenzerwälder „Sig“-Eis mit Mangomark *ACGH	7,00
1 Kugel Walnußeis mit Eierlikör und Sahne *ACFGHO	7,00
1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Prosecco	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



Spritzige Orangen, dezente Bitternoten, frische Kräuter und intensive Gewürze. Serviert mit kandierter Orange und frischem Thymian

8,20

Sekt Brut (GV) Gut Altenberg 0,1l	4,90
Prosecco D.O.C Ruggeri 0,1l	4,90
Le Kir Royal mit Sekt 0,1l	5,30
Le Kir 0,1l	4,60
Campari Orange 0,2l	5,10
Cynar Orange 0,2l	5,10
Sherry (Fino, Medium Dry) 4cl	4,90
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso) 4cl	4,10
Pernod 4cl	4,70
Portwein (Ruby, White) 5cl	4,90
Kombucha 0,3l	4,80

Alkoholfreie Alternativen

Sanbitter Orange 0,2l	5,10
Wermut Bianco 4cl	4,10
Ginger Beer 0,3l	4,60

Heimatlimonade „VO üS“

(Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb 0,33l	4,30
Kräuter-Brennessel Bio 0,33l	4,30
Zirbe-Zitrone 0,33l	4,30
Eistee Pfirsich 0,33l	4,30

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 – glasweise 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 2023 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 2023 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 2021 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 2020 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)

Krone
Hotel ★★★★★ DORNBRN