

MENÜ - VORSCHLÄGE

2025

Vielen Dank für Ihre Anfrage, wir senden Ihnen gerne mit den folgenden Menüs Vorschläge zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier bei uns, im Gasthof Krone, zu.

Für Feiern fast jeder Größe können wir Ihnen den passenden Rahmen bieten:

Alte Stube	40 Personen
Bechterstube	55 Personen
Kleines Stüble	20 Personen
Bechterstube und kleines Stüble	75 Personen

Bei den nachstehenden Menüs können Sie gerne das jeweilige Menü um einen Gang kürzen, erweitern oder durch einen anderen Gang ersetzen. Natürlich können Sie auch Ihre eigenen Wünsche einbringen. Am Ende des Dokuments finden Sie unsere vegetarischen Alternativen für den Hauptgang. Bitte wählen Sie für alle Vegetarier dieselbe Alternative aus.

Es ist uns aus organisatorischen Gründen nicht möglich, verschiedene Menüs für Sie zu kochen, z.B. für 3 Personen Menü 3 und 6 Personen Menü 5. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bitte geben Sie uns die genaue Personenanzahl bis spätestens am Vorabend Ihres Festtages bekannt.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen und erwarten gerne Ihre Nachricht, jedoch spätestens 2 Wochen vorher.

Mit besten Grüßen aus Hittisau
Ihre Familie Nußbaumer-Natter und MitarbeiterInnen

Unsere Küchenzeiten:

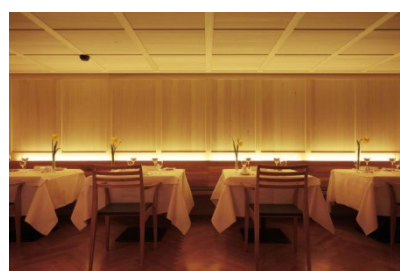
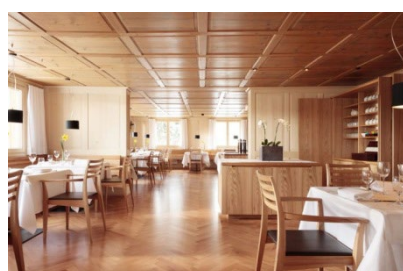
Montag 11.45– 13.45 & 18.00 – 20.45

Dienstag, Freitag 18.00 – 20.45

Samstag 11.45– 13.45 & 18.00 – 20.45

Sonntag 11.45 – 13.45

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag



Hotel-Gasthof Krone
Familie Nußbaumer-Natter
A-6952 Hittisau, Bregenzerwald
gasthof@krone-hittisau.at
www.krone-hittisau.at

Menü 1	€ 53,00
Bunter Salat	10,50
Schweinefilet mit Senfruste feines Gemüse, Dinkelspätzle	30,50
Hausgemachtes Vanilleeis Kürbiskernkrokant, Kürbiskernöl	12,00
Menü 2	€ 70,50
Kerbelmousse Kohlrabiparcaccio, Focaccia	17,00
Zweierlei vom Lamm Stangensellerie & Blattspinat, Kartoffelgratin	37,50
Zitronen-Crème brûlée Erdbeersorbet	16,00
Menü 3	€ 69,50
Tatar von der hausgeräucherten Forelle Fenchelsalat, Limetteneis	18,00
Rosa gebratener Kalbsschlegel Karotten & Lauch in Sherrysahne, Riebelschnitte	35,50
Mousse von der Bitterschokolade Crumble, Passionsfrucht-Joghurteis	16,00
Menü 4	€ 75,50
Kichererbsencreme marinierter Spargel, Pinienkerne	16,00
Petersilschaumsuppe	9,00
Brust vom Wälderhennel Karottenpüree, Blattspinat, Ricottagnocchi	34,50
Maiwipfelcreme Birnen, Schokolade	16,00



Menü 5	€ 71,50
Terrine vom Bregenzerwälder Ziegenkäse Erdbeeren, feine Salate, Haselnusscrunch	17,00
Bäckle & rosa Rücken vom Rind Rahmkohlrabi, Kräutergrießknödele	39,50
Zweierlei vom Mohn Kirschen	15,00
Menü 6	€ 82,00
Bodenseewespflanzerl Karotte, feine Salate, Petersileis	18,00
Rindssuppe Kräuterschöberl	8,00
Steak vom Ländlekalb Spargel-Morchelragout, Kartoffelpüree	41,00
Ingwereis Rhabarber, Mascarponecreme, Butterstreusel	15,00
Vegetarische Alternativen	
Spinatknödele Salbeibutter, Parmesan, Schmortomaten	24,00
Rosmarin-Polentaschnitte zweierlei Fenchel, Pilze	24,00
Bergkäse-Haferflockenlaibchen Kohlrabi-Kresse Gemüse, Walnüsse	24,00

