Hotel Krone Langenegg

☆ ☆ ☆ ☆

Kulinarisches ERBE

REGIONALE PRODUKTE · KONTROLLIERTE HERKUNFT

AMA-Lizenznummer 101 146

Vorarlberg

Es ist uns ein großes Anliegen, bei der Zubereitung
unserer Gerichte darauf zu achten, stets frische und überwiegend
heimische Produkte zu verwenden. Dafür wurden wir mit
dem AMA-Gastrosiegel Vorarlberg ausgezeichnet und zertifiziert.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:
Rind und Kalb aus heimischer Landwirtschaft,
u.a. vom Landwirt Helmut Nussbaumer, Langenegg
Milch und Milchprodukte mit dem AMA-Gütesiegel ausschließlich aus Vorarlberg von der
Sennerei Langenegg und Vorarlberg Milch
Eier aus Bodenhaltung von Landwirt Josef Bechter Lingenau
Kartoffeln, Gemüse, Salat und Obst aus heimischer Landwirtschaft bzw. aus der
Bodenseeregion, sowie aus unserem Garten
Frische Süßwasserfische aus eigener Zucht
Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse von der Dorfsennerei Langenegg

Wir freuen uns sehr, Sie mit unseren Spezialitäten verwöhnen zu dürfen und wünschen
Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,
sowie recht guten Appetit!

Chefin: Christine Nußbaumer
Chef: Maximilian Nußbaumer
Im Service: Bianca, Anna, Ramona und Christina
In der Küche: Veronika, Philipp und Mirtek
Auszubildende in der Küche: Florin 2. Lehrjahr
In den Zimmern: Margit, Sirley und Olga
Bügelwäsche: Andrea

Heimatmenü	Wald- und Wiesenmenü	Tradition trifft auf Moderne Menü
Sülzchen vom Seniorchef Eingelegtes Gartengemüse Meerrettich	Kren-Mousse Apfel-Balsamico-Marinade Kerbelcreme Physalis	Gänseleberterrine Eingelegte Jalapeños Weiße Mandelcreme Brioche
***	***	***
Cordon bleu á la Max Pommes	Konfierte Pastinake Einkorn-Risotto Langenegger Schwarzbeeren	Krone vom Weidelamm Ratatouille | Brokkoli Mandelbällchen
***	***	***
Schokoladensoufflée Vanilleeis	Blutorangen-Sorbet Campari	Maroni-Törtchen Beerenragout Passionsfrucht-Sorbet
€ 45,00	€ 48,00	€ 64,00

Selbstverständlich steht Ihnen jeder Gang auch einzeln zur Auswahl.

Herzensgerichte

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat Walnuss | Orangen | Trauben | Kürbis	€ 10,00
Gebeizte Lachsforelle Karamellisierter Chicorée | Verjus-Trauben Marinade vom gelben Gemüse	€ 21,00

Suppen

Klare Rinderkraftbouillon | Tageseinlage	€ 7,90
Apfel-Sellerie-Schaumsuppe	€ 10,50
Maroni -Cremesuppe	€ 10,50

Hauptspeisen

Oma´s Rindsvögel Rotkraut | Rosenkohl | Butterspätzle	€ 32,00
Wiener Schnitzel aus der Kalbsschale Petersilienkartoffeln **oder** Pommes	€ 28,00
Tafelspitz Creme-Spinat | geschmorrte Rote Beete | Wurzelgemüse Rösti	€ 32,00
Sellerie Wellington Sauerkraut | Schwarzbrotjus	€ 32,00
Gebratener Tagesfisch Shiitake | Curry-Schaum | Pak Choi | Junglauch | Limetten-Reis	€ 32,00

Dessert

Karamellisierter Haselnuss-Kuchen Rum-Kokos-Eis	€ 12,00
Passionsfrucht-Sorbet	€ 5,00
Whiskey-Eis	€ 5,00
Salz-Karamell-Eis	€ 5,00
Affogato	€ 8,00