

HERZLICH WILLKOMMEN in der Neuen Krone



Wir freuen uns, Sie mit unserem Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Der Gasthof und das Hotel Neue Krone bestehen bereits seit 1929, mit einer Wirte-Tradition, die 200 Jahre zurück liegt. Im Jahre 1990 übernahmen wir, Patrizia Biondi und Ulrich Wölger, die ehrenvolle Aufgabe der Leitung dieses Gasthofs-Hotels von den Eltern, Franco und Fränzi Biondi.

Unsere familiären Wurzeln bestimmen unsere bodenständige österreichische Küche. Die Neue Krone steht für Genuss, Tradition und Heimatverbundenheit. Durch den Küchenchef und Chef des Hauses, Ulrich Wölger, reichen unsere Wurzeln über die Grenzen Vorarlbergs bis in die schöne Steiermark.

Durch die Leistungen und das Zusammenspiel von bäuerlichen Familien, verarbeitenden Betrieben und der Gastronomie wird eine Kulturlandschaft zur kulinarischen Heimat von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die mit der regionalen Ess- und Trinkkultur zu authentischen Genuss-Erlebnissen verschmelzen. Jene Kostbarkeit, welche eine Genuss Region am stärksten charakterisiert, verleiht ihr als Leitprodukt den Namen.

Produkte von REGIONALEN PARTNERN

Rind und Kalb:	Walser Buura und aus der Grenzregion
Forellen:	Fischzucht Link aus Heimertingen, Allgäu
Milch:	Familie Ott, Bäruntalpe, Baad
Milchprodukte:	Vorarlberg Milch/Bauern aus dem Allgäu
Erdäpfel, Obst und Gemüse:	aus der Grenzregion Bodenseeraum, Allgäu
Eier (Freilandhaltung):	Martinshof, Buch Vorarlberg
Hirsch:	Kleinwalsertal und der Grenzregion, Christoph Rüf, Hirscheegg
Edelbrände:	Reinhard Vögel, Riezlern

Produkte aus den GENUSSREGIONEN ÖSTERREICH

Kleinwalsertaler Wild und Rind:	Christoph Rüf, Martin Willam, Albert Heim, Herlinde Feuerstein (Mittelberg) Horst Krämer (Hirscheegg)
Bregenzwälder Alp und Bergkäse:	Sennerei Hittisau
Südoststeirische Käferbohne g.g.A.:	Estyria Naturprodukte, St. Ruprecht
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.:	Estyria Naturprodukte, St. Ruprecht
Steirischer Kren g.g.A.:	Feldbacher Fruits, Feldbach

Falls Sie unter einer **Allergie**, oder einer **Lebensmittelunverträglichkeit** leiden, wenden Sie sich an unser geschultes Service-Personal.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! **Ihre Familie Wölger Biondi**



APERITIVEMPFEHLUNG

Walser Bergheu „Oomed“
Erlebe den Geschmack der Natur!

Heuschorle

Bergheusirup mit Soda € 3,50

Heusprizz

Bergheusirup, Soda, Weißwein € 4,50

Mirtillo Sprizz

Heidelbeerlikör, Bitter lemon, Zitrone..... € 6,00

Heusekt

Bergheusirup, Sekt € 4,70

Glas Prosecco € 4,00

Holundersekt € 4,70

Aperol Sprizz € 5,00

Martini Bianco € 4,00



UNSERE VORSPEISEN

Carpaccio vom Walser Rind



mit Rucola, Pesto und Grana Padano, dazu Knoblauchbrot € 12,50
Rind aus der **Genuss Region** Kleinwalsertaler Wild und Rind

marinierter Kalbstafelspitz



Sou Vide gegarter Tafelspitz vom Allgäuer Milchkalb..... € 9,90
hauchdünn geschnitten, mit Kürbiskernöl, und steirischem Kren
Kernöl aus der **Genuss Region** Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
Kren aus der **Genuss Region** Steirischer Kren g.g.A.

Knusperspieße



marinierte Hühnerbruststreifen am Spieß, gebacken in knuspriger € 9,50
Cornflakes Panade, an mit Kürbiskernöl-Dressing marinierten Blattsalaten
Kernöl aus der **Genuss Region** Steirisches Kürbiskernöl g.g.A

Hausgemachtes Knoblauchbrot

empfehlenswert zu Salaten und Suppen € 3,50

Salatauswahl vom Buffet

am Abend mit verschiedenen Dressings € 4,90
am Mittag kleiner, bunter Salatteller € 4,90



EIN SCHÖPFER SUPPE

Steirische Krensuppe



Rahmsuppe vom steirischen Kren (Meerrettich) mit Schwarzbrotcroutons € 5,20
Kren aus der **Genuss Region** Steirischer Kren g.g.A.

Rahmsuppe vom Walser Bergheu „Oomed“



mit angekochtem heimischen Camembert und Schwarzbrotcroutons € 4,90
„Oomed“ von der **Bärguntalp**

Bouillon vom Walser Rind



mit Kräuterfrittaten € 4,50
Bouillon aus Knochen und Fleisch vom **Mittelberger Rind**

Bergkäsesuppe



Rahmsuppe vom Hittisauer Bergkäse..... € 6,60
mit Röschen von Edlingers Rinderschinken
Rinderschinken aus der Genussregion Kleinwalsertaler Wild und Rind



Die Besonderheit:

Reich an Omega-3-Fettsäuren

Die Höhenlage über 1000 m führt zu einer Vielfalt an Kräutern und Gräsern auf den Alpen und Bergen. Dieses besondere Futterangebot spiegelt sich in allerbesten Fleischqualität und im besonders guten Geschmack wieder.



FISCH

Allgäuer Bachforellenfilet

in Mandelbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln € 20,50

Fischzucht Link - Heimertingen

Zanderfilet

in Zitronenbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln € 20,50

BESTES VOM HEIMISCHEN HIRSCH

Hirsch aus „Gutes aus meiner Region“

Hirschgulasch



vom heimischen Hirsch, „Wilderer Art“ mit Butterspätzle € 18,90
und Preiselbeerbirne



UNSERE HAUPTSPEISEN

Pfeffersteak

Filet vom Argentinischen Hochlandrind in bunter € 36,00
Pfefferrahmsauce, dazu servieren wir knusprige Erdäpfelspalten

Rumpsteak

vom Argentinischen Hochlandrind, € 25,80
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

Medaillons „Steirer Art“



Medaillons vom Allgäuer Schwein unter der Kürbiskernkruste. € 20,80
in Balsamicojus mit Röstinchen und Buttergemüse

Kernöl aus der **Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A**

Piccata Mittelberg



Kleine Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb € 24,80
in Bergkäsehülle und Tomatenrahmnudeln

Bergkäse aus der **Genussregion Bregenzerwälder Alp und Bergkäse**



HEIMISCHE KLASSIKER

Walser Leckerle



Schweinemedallions auf € 20,80
Bergkäsespätzle mit Butterzwiebeln

Bergkäse aus der **Genussregion Bregenzerwälder Alp und Bergkäse**

Wiener Schnitzel

vom heimischen Kalb, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 20,20

Filetsteak „Heu“

Argentinisches Rinderfilet mit Walser Heublumen gebraten, € 36,00
serviert mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und buntem Gemüse

„Oomed“ von der **Bärguntalpe**

Zwiebelrostbraten

„Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Speckbohnen € 25,80



Der Bregenzerwälder Bergkäse

zählt zu den kulinarischen Kostbarkeiten Österreichs. Er wird ausschließlich auf den Alpen im Sommer handgeschöpft erzeugt. Unterschiedliche Gräser und Kräuter auf den verschiedenen Alpgebieten formen die geschmacklichen Nuancen der Alpkäse.



LEICHT & LECKER

Bandnudeln

mit Tomatensauce oder Pesto € 8,80
mit Grana Padano

Knoblauchnudeln

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Grana Padano (scharf) € 8,80

Spinatknödel



in leichter Knoblauchrahmsauce mit € 12,50
Bergkäse überbacken und Salzkartoffeln

Bergkäse aus der **Genussregion Bregenzerwälder Alp und Bergkäse**

Gemüsestrudel

auf weißer Kräutersauce dazu Petersilienerdäpfel € 9,90

Steirischer Backhendlsalat



gebackene Hühnerbruststreifen € 14,90
auf Erdäpfel-Blattsalat, mariniert mit Kernöl

Kernöl aus der **Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A**

Hittisauer Bergkäse



vom Holzbrett mit Essigurken, Zwiebelringen, Butter und Bauernbrot € 11,80

Bergkäse aus der **Genussregion Bregenzerwälder Alp und Bergkäse**



DAS BESTE KOMMT ZUM **SCHLUSS**

Mohnnudeln

Schupfnudeln in Mohnstaubzucker geschwenkt, serviert mit Apfelmus € 5,80

Buttermilch-Bergheuparfait

auf Beerenragout € 5,50
„Oomed“ von der **Bärguntalpe**

Crème brûlée

von der Bourbon-Vanille mit Beeren € 6,50

Schokoladen-Palatschinken

garniert mit Mandelsplitter und Schlagobers € 6,00

Steirische Erfrischung



eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis, mit steirischem € 2,90
Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen

Karamellisierter Kaiserschmarren

mit hausgemachtem Vanilleeis und Apfelmus € 14,80
(als Dessert für 2 Personen)

Hausgemachtes italienisches Eis, hergestellt aus frischer Kuhmilch von der **Bärguntalpe**, nach Rezepten von unserem sizilianischen Opa Francesco Biondi.

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!