

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.

Produkte von REGIONALEN PARTNERN

Forellen:	Fischzucht Link aus Heimertingen, Allgäu
Milch:	Familie Ott, Bärgunthalpe, Baad
Milchprodukte:	Vorarlberg Milch und aus dem Allgäu
Erdäpfel, Obst und Gemüse:	aus der Grenzregion Bodenseeraum, Allgäu
Eier (Freilandhaltung):	Sennhof, Rankweil
Hirsch:	Kleinwalsertal und der Grenzregion, Christoph Rüf, Hirschegg
Edelbrände:	Reinhard Vögel, Riezlern
Kleinwalsertaler Wild und Rind:	Christoph Rüf, Martin Willam (Mittelberg) Herlinde Feuerstein (Mittelberg) Horst Krämer (Hirschegg)
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

Heublumenschorle

Heublumensirup, Soda € 3,50

Heublumensprizz

Heublumensirup, Soda, Weißwein € 5,00

Heublumensekt

Heublumensirup, Sekt € 4,70

Lillet „Wild Berry“

Zitrusfruchtlikör, Schweppes „Wild Berry“, Grenadine Sirup € 6,00

Hugo

Holundersirup, Minze, Zitrone, Prosecco..... € 5,00

Mirtillo Sprizz

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

Glas Prosecco

..... € 4,00

Holundersekt

Holundersirup, Sekt..... € 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 dem Kleinwalsertal

marinierter Kalbstafelspitz

Sou Vide gegarter Tafelspitz vom Allgäuer Milchkalb..... € 9,90
hauchdünn geschnitten, mit Kürbiskernöl, und steirischem Kren
Kürbiskernöl g.g.A und Kren g.g.A aus der Steiermark

Knusperspieße

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

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 € 5,50
Steirischer Kren g.g.A. aus der Steiermark

Steinpilzcremesuppe

Rahmsuppe von Waldsteinpilzen mit gebratenen Steinpilzscheiben € 7,50

Bouillon vom Walser Rind

mit Kräuterfrittaten € 4,80
Bouillon vom Mittelberger Rind

Bergkäsesuppe

Rahmsuppe vom Hittisauer Bergkäse
mit Schwarzbrotcroutons und einheimischem Rinderschinken..... € 6,90
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)



FISCH

Allgäuer Bachforellenfilet

in Mandelbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln € 21,50

Fischzucht Link – Heimertingen im Allgäu

Zanderfilet

in Zitronenbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln € 21,50

BESTES VOM HEIMISCHEN HIRSCH

„Gutes aus meiner Region“

Hirschschnitzel

panierte Schnitzel vom Hirschrücken, in Butterschmalz gebacken € 24,50
mit Petersilerdäpfel, und Preiselbeer-Birnen-Chilli-Chutney

Hirschgulasch

vom heimischen Hirsch, "Wilderer Art" mit Butterspätzle € 19,90
und Preiselbeer-Birnen-Chilli-Chutney



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.



UNSERE HAUPTSPESIEN

Pfeffersteak

Filet vom Argentinischen Hochlandrind in bunter € 38,00
Pfefferrahmsauce, dazu servieren wir knusprige Erdäpfelspalten

Rumpsteak

vom Argentinischen Hochlandrind, € 27,50
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

Medaillons „Steirer Art“

Medaillons vom Allgäuer Schwein unter der Kürbiskernkruste. € 21,80
in Balsamicojus mit Röstinchen und Buttergemüse

Kernöl und Kürbiskerne aus der Steiermark

Piccata Mittelberg



Kleine Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb € 25,50
in Bergkäsehülle und Tomatenrahmnudeln

Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)



HEIMISCHE KLASSIKER

Walser Leckerle

Schweinemedallions €21,80
auf Bergkäsespätzle mit Butterzwiebeln

Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

Wiener Schnitzel

vom heimischen Kalb, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren €20,80

Filetsteak

Argentinisches Rinderfilet, €38,00
serviert mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und buntem Gemüse

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak vom Argentinischen Hochlandrind
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen..... €27,50



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 Alpagebieten formen die geschmacklichen Nuancen der Alpkäse.



LEICHT & LECKER

Bandnudeln

Tomatensauce oder Pesto mit Parmesan € 9,80

Knoblauchnudeln

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Parmesan (scharf) € 9,80

Spinatknödel

in leichter Knoblauchrahmsauce mit € 12,90

Bergkäse überbacken und Salzkartoffeln

Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

Steinpilzrisotto

kräftiges, cremiges Risotto mit Parmesan € 12,90

Steirischer Backhendlsalat

gebackene Hühnerbruststreifen € 15,50

auf Erdäpfel-Blattsalat, mariniert mit Kernöl

Kernöl aus der Steiermark

Hittisauer Bergkäse

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

Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)



DAS BESTE KOMMT ZUM **SCHLUSS**

Mohnnudeln

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

Parfait vom hausgemachten Gewürzeierlikör

auf Beerenragout € 5,90

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 Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen€ 3,90

Karamellierter Kaiserschmarren

mit hausgemachtem Vanilleeis und Apfelmus € 15,80
(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!