



Walser Küche mit einer Brise Italien

Wir freuen uns, Sie mit unserem Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen! Der Gasthof und das Hotel Tradizio bestehen bereits seit 1929. Seit 1811 besteht unsere Wirte Tradition, die bis heute mit Stolz weitergeführt wird. Die Geschwister Leonie und Dominik Wölger haben 2023 dem Hotel Neue Krone einen neuen Schliff gegeben, in dem Sie es „Hotel Tradizio“ genannt haben. Wir arbeiten in unserer Küche mit regionalen Produkten und fügen den Gerichten eine Brise Italien hinzu. Opa Franco war ein wasch echter Italiener und bringt somit die Brise Italien in unser Tradizio.

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.

Fische:	Fischzucht Link aus Heimertingen, Allgäu
Milch:	Familie Ott, Bäruntalpe, 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, Hirscheegg
Edelbrände:	Reinhard Vögel, Riezlern
Kleinwalsertaler und Rind:	Christoph Rüf, Martin Willam (Mittelberg)
Bregenzerwälder 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.

aperitivempfehlung

heuschorle

Bergheusirup mit Soda € 4,80

heusprizz

Bergheusirup, Soda Weißwein € 6,00

heublumensekt

Bergheusirup, Sekt € 6,10

lillet „wild berry“

Zitrusfruchtlikör, Schweppes „Wild Berry“, Grenadine Sirup € 7,80

hugo

Holundersirup, Minze, Zitrone, Prosecco € 7,80

mirtillo sprizz

Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Zitrone € 7,80

glas prosecco

..... € 5,40

glas sekt

..... € 5,40

glas rosa conca d'oro rosé spumante extra dry

..... € 6,00

holundersekt

Holundersirup, Sekt € 6,20

aperol sprizz

..... € 7,40

martini bianco

..... € 6,20

vorspeisen

carpaccio vom walser rind

mit Rucola, Pesto und Grana Padano, dazu Knoblauchbrot € 15,80
Rind aus dem Kleinwalsertal

beef tatar

von der deutschen Färsen € 19,00
klassisch mariniert, dazu Zwiebeln, Essiggurken und Kapern
wird mit unserem hausgemachten Knoblauchbrot serviert

knusperspieße

marinierte Hühnerbruststreifen am Spieß, gebacken in knuspriger € 13,30
Cornflakes Panade, an mit Kürbiskernöl-Dressing marinierten Blattsalaten
Kürbiskernöl g.g.A aus der Steiermark

hausgemachtes knoblauchbrot

Empfehlung zu Salaten und Suppen € 4,70

salat vom buffet

am Abend mit verschiedenen Dressings € 6,10
am Mittag kleiner, bunter Salatteller € 6,10

ein schöpfer suppe

steirische krensuppe

Rahmsuppe vom steirischen Kren (Meerrettich) mit Schwarzbrotcroutons € 6,50

Steirischer Kren g.g.A. aus der Steiermark

steinpilz cremesuppe

Rahmsuppe vom Waldsteinpilzen mit gebratenen Steinpilzscheiben € 8,80

bouillon vom walser rind

mit Kräuterfrittaten € 5,70

Bouillon vom Mittelberger Rind

bergkäsesuppe

Rahmsuppe vom Hittisauer Bergkäse mit Schwarzbrotcroutons und
einheimischem Rinderschinken € 8,10

Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

heimische besonderheiten

allgäuer bachforellenfilet

in brauner Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln € 24,60

Fischzucht Link, Heimertingen im Allgäu

allgäuer bachsaibling

in brauner Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln € 28,40

Fischzucht Link, Heimertingen im Allgäu

hirschschnitzel

panierte Schnitzel vom Hirschrücken, in Butterschmalz gebacken € 28,90

mit Petersilerdäpfel, und Preiselbeer-Birnen-Chilli-Chutney

hirschgulasch

vom heimischen Hirsch, „Wilderer Art“ mit Butterspätzle € 23,50

mit 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 hauptspeisen

tradizio burger

Rindfleisch-Patty von der deutschen Färsen mit Cheddar-Käse, Bauernspeck, Salat, Tomate, Zwiebeln, Essiggurken und Barbecue Sauce, dazu gibt's Pommes € 18,00

rumpsteak

von der Allgäuer Färsen 250 gr. € 32,40
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

medaillons „steirer art“

Medaillons vom Allgäuer Schwein unter der Kürbiskernkruste € 25,70
in Balsamicojus mit Röstlinchen und Buttergemüse
Kernöl und Kürbiskerne aus der Steiermark

piccata mittelberg

Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb € 30,10
in Bergkäsehülle und Tomatenrahmnudeln
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

steirer cordon bleu

Schnitzel vom Allgäuer Schwein in Kürbiskernpanade € 21,80
mit Geselchtem und Käse gefüllt, dazu Preiselbeeren und Pommes Frites
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

heimische klassiker

walser leckerle

Schweinemedallions € 25,70
auf Bergkäsespätzle mit Butterzwiebeln
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

wiener schnitzel

vom heimischen Kalb, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 26,80

filetsteak

von der Allgäuer Fäse, 250g € 43,10
serviert mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und buntem Gemüse
dazu auf Wunsch Pfefferrahmsauce 3,00 €

zwiebelrostbraten

Rumpsteak von der Allgäuer Fäse, 250g € 32,40
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen



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 Alpgeländen formen die
geschmacklichen Nuancen der Alpkäse.

heimische klassiker

steirischer backhendlsalat

gebackene Hühnerbrust € 18,30
mit Erdäpfel-Blattsalat, mariniert mit Kernöl
Kernöl und Kürbiskerne aus der Steiermark

spaghetti aglio e olio

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Parmesan € 14,50

spinatknödel

in leichter Knoblauchrahmsauce mit Bergkäse überbacken und Salzkartoffeln € 15,20
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

walser bergkäsespätzle

mit Butterzwiebeln € 14,90
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

steinpilzrisotto

kräftiges, cremiges Risotto mit Parmesan € 16,20
Bergkäse aus dem Bregenzerwald (Hittisau)

nachtisch

crème brûlée

von der Bourbon-Vanille und hausgemachtes Vanilleeis € 7,70

steirische erfrischung

eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis € 4,60
mit steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen

panna cotta

vom Voralberger Schlagrahm mit Beeren € 5,60

karamellisierter kaiserschmarren

mit hausgemachtem Vanilleeis und Zwetschgenröster € 18,60
(für zwei Personen)

eis by tradizio, hergestellt aus frischer Kuhmilch von der Bärguntalpe, nach Rezepten von unserem sizilianischen Opa Francesco Biondi.

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!