



Lieber Gast!

Unser Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Michael Haslinger kocht regional! Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA GesmbH mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert. Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen die Vorarlberger Wertschöpfung und tragen somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen bei. Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Our kitchen team headed by-Chef Michael Haslinger serves you regional dishes!

All our meat products originate from Austria. Our milk is purchased from one of the local farmers from Lech delivered fresh daily. All our cheese and yoghurt products are from the Vorarlberg region surrounding Lech and have been internationally acclaimed and awarded! Our eggs are purchased from local free land farms, and our bread- and bakery products are from local bakers only. We recently have received the AMA-Gastro-Certificate honoring our work towards a sustainable gastronomic and touristic culture. Find below some of our local suppliers:

<i>Geflügel- und Schweinefleisch (poultry & pork)</i>	<i>Aus heimischer Landwirtschaft über Karnerta GmbH, Feldkirch</i>
<i>Bauernmilch (Farmer's milk)</i>	<i>Konrad Würfl, Lech</i>
<i>Bergkäse (Regional cheese)</i>	<i>Alpe Batzen, Schröcken</i>
<i>Milch und Milchprodukte mit AMA Gütesiegel (dairy products)</i>	<i>Aus heimischer Landwirtschaft von Vorarlberg Milch, Feldkirch</i>
<i>Eier aus Vorarlberg (eggs from Vorarlberg)</i>	<i>Aus Vorarlberg von Sennhof, Rankweil</i>
<i>Kartoffel, Zwiebel, Weißkraut, Wurzelgemüse und Äpfel (vegetables and fruits)</i>	<i>Aus heimischer Landwirtschaft in Österreich und der Bodenseeregion vom Gemüsebauer Josef Norz, Kematen in Tirol und Fruchtexpress, Frastanz</i>
<i>Wild (venison)</i>	<i>Aus heimischer Jagd über Neurauter, Ötztal</i>
<i>Karpfen, Forelle, Saibling, Wels, Seesaibling (fish and seafood)</i>	<i>Andreas Mittermayr, Lech</i>
<i>Pilze, Champignons (mushrooms)</i>	<i>Pilz Lenz, Lauterach</i>
<i>Gebäck (baked goods)</i>	<i>Backstube Lech und Resch & Frisch</i>

Aperitifs



		Euro
<i>Canella Prosecco</i>	0,75l	35,00
<i>Ski Club Arlberg „Schussfahrt“ Sekt Schlumberger</i>	0,75l	45,00
<i>Malteser Brut Sekt</i>	0,75l	50,00
<i>Perrier Jouet Grand Brut</i>	 0,75l	92,00
<i>Perrier Jouet Grand Brut Rosé</i>	0,75l	112,00
<i>Perrier Jouet Belle Epoque 2006</i>	0,75l	182,00
<i>Perrier Jouet Belle Epoque 2006 Rosé</i>	0,75l	202,00
<i>Perrier Jouet Belle Epoque 2006 Blanc de Blancs</i>	0,75l	399,00
<i>Mumm Cordon Rouge</i>	0,75l	75,00
<i>Mumm Cordon Rouge Rosé</i>	0,75l	95,00
<i>Mumm de Cramant Blanc de Blancs Grand cru</i>	0,75l	190,00
<u>Apéritif-Cocktails:</u>		Euro
<i>Chocolate Espresso Martini</i>		
<i>Absolut Vodka, Crème de Cacao, Kaffeelikör, Schokosirup, Espresso</i>		14,00
<i>Winter Spritz</i>		
<i>Ketel one Vodka, Martini Rosso, Fever Tree Tonic, Anis, Thymian, Limette</i>		13,00
<i>Cucumbis</i>		
<i>Hendricks Gin, Ingwerlikör, Zitrone, Gurkensirup, Soda</i>		14,50
<i>Moscow Mule</i>		
<i>Absolut Vodka, Limette, Ginger-Beer</i>		12,50
<i>Margarita</i>		
<i>Olmecca blanco, Cointreau, Limette, Agavensirup</i>		13,00
<i>Flying Grasshopper</i>		
<i>Ketel One Vodka, Creme de Cacao, Creme de Menthe, Sahne</i>		14,00

Vorspeisen - Starters



	Euro
Beef Tartar vom Weiderind serviert mit zweierlei Butter & knusprigem Toastbrot, dazu Olivenöleis <small>A,G,F,H,M,O</small>	17,90
<i>Beef tartar of pasture beef served with two types of butter, toast and olive oil ice cream</i>	
Variation von sautiertem Hummer und Kalbsbries auf getrüffelter Selleriecreme dazu zarter Orangen-Frisée Salat und Honigdressing <small>B,G,O</small>	18,90
<i>Sauteed lobster and veal sweetbread on truffled celery cream accompanied by orange frisée lettuce and honey dressing</i>	
Torte von Gänsestopfleber und Marille serviert mit Süßweingel, Vogelbeeren und hausgemachtem Kürbisbrioche <small>A,C,G,O</small>	17,90
<i>Cake of foie gras with apricot served with gel of sweet wine, rowan berries and homemade pumpkin brioche</i>	

Suppen - Soups



Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Kaspressknödel dazu Gemüse & frischer Schnittlauch <small>A,C,G,L</small>	6,20
<i>Hearty beef broth with a choice of sliced pancakes or a "bread-cheese" dumpling accompanied by vegetables and fresh chives</i>	
Pastinaken-Kren Cremesuppe dazu knuspriges Blunzenstangerl <small>A,C,G,O</small>	7,90
<i>Creamy parsnips-horseradish soup accompanied by a crunchy black pudding stick</i>	
Hummer Bisque serviert mit Knurrhahnfilet und Flusskrebs Schwänzen <small>A,B,G,L,O</small>	12,90
<i>Lobster bisque served with a gurnard filet and crayfish tails</i>	

Salate - Salads



Caesar Salad mit gebratenen Putenstreifen aus Österreich, dazu Oliven, Croutons und knusprige Kapern <small>A,C,D,G,L,O</small>	17,50
<i>Caesar salad with fried stripes of Austrian turkey accompanied by olives, croutons and crunchy capers</i>	
Zarter Vogerlsalat mariniert mit Kalamansi Essig und Haselnussöl dazu Ziegenkäse Creme Brûlée und zweierlei Walnüssen <small>C,G,H,O</small>	15,90
<i>Delicate lamb's lettuce marinated with Kalamansi vinegar and hazelnut oil accompanied by goat cheese creme brûlée and 2 types of walnuts</i>	
Knackiger Salatteller mit Paprika, Mais und Cherrytomaten dazu Avocado und Quinoa <small>C,G,H,O</small>	11,50
<i>Crunchy salad plate with bell peppers, corn and cherry tomatoes accompanied by avocado and quinoa</i>	
Gemischter Salat als Beilage <small>O</small>	5,90
<i>Mixed salad as a side dish</i>	

Hauptspeisen – Main dishes



Wiener Schnitzel vom Kalb ...	25,90
oder von der österreichischen Putenbrust	17,50
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <small>A,C,G</small>	
<i>Wiener Schnitzel of veal or of Austrian turkey breast with parsley potatoes and cranberries</i>	
Altwiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse Julienne, dazu Röstkartoffeln & Cremespinat sowie Apfelkren <small>A,G,L,O</small>	24,90
<i>Boiled prime beef with vegetables accompanied by roasted potatoes, creamy spinach and apple-horseradish</i>	

<p>Vorarlberger Käseknöpfe mit knusprigen Backzwiebeln und frischem Schnittlauch <small>A,C,G</small> <i>Traditional Vorarlberg cheese "Knöpfe" with crunchy baked onion slices and fresh chives</i></p>	<p>15,90</p>
<p>Gedünstete Rindsroulade gefüllt mit Speck, Gemüse und Essiggurke serviert mit knackigem Gemüse und Tagliatelle <small>A,C,G,L,O</small> <i>Steamed beef roll filled with bacon, vegetables and pickled cucumbers served with crunchy vegetables and tagliatelle</i></p>	<p>24,90</p>
<p>Glacierte Tiroler Berglammleber mit Portweinsauce dazu Speck-Bohnen Bündchen, karamellisierte Äpfel und geschmortes Zwiebelpüree <small>L,O</small> <i>Glacéed liver of Tirolean mountain lamb with port wine sauce accompanied by green beans wrapped in bacon, caramelized apple and braised onion puree</i></p>	<p>24,50</p>
<p>Spaghetti mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und Blattspinat dazu FETA Käse <small>A,C,G,H</small> <i>Spaghetti with sun dried tomatoes, pine nuts, spinach and FETA cheese</i></p>	<p>16,50</p>
<p>Tagliatelle in Morchel-Rahmsauce und Sherry serviert mit fein gehobelter Belper Knolle <small>A,C,G,O</small> <i>Tagliatelle in creamy morel sauce with sherry accompanied by finely grated "Belper Knolle" -cheese</i></p>	<p>25,50</p>
<p>Gebratenes Filet von der Goldforelle aus Zuger Fischteichen auf Erbsencreme dazu violette Erdäpfelchips und Speckschaum <small>D,G,O</small> <i>Roasted trout fillet from Zug on pea cream accompanied by purple potato chips and bacon foam</i></p>	<p>25,90</p>
<p>Herzhaft geschmorte Lammstelze mit Rosmarinjus dazu französisches Aligot und zartes Blütengemüse <small>G,L,O</small> <i>Hearty braised lamb shank with creamy rosemary jus served with French aligot and tender vegetables</i></p>	<p>26,90</p>
<p>Gerne verfeinert unser Servicepersonal jede Speise für Sie auf Ihren Wunsch hin mit frischer Perigord Trüffel <i>Our service team is happy to add fresh Perigord Truffle to any dish</i></p>	<p>€ 9,-/ Gramm</p>



Steak Spezialitäten – Steak specialties



Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen

mit Cognac-Pfefferrahmsauce & hausgemachter Crème de Paris G,L,M,O,D

Rosé fried steak fillet of young bull with cognac-pepper sauce & homemade crème de Paris

Ladies Cut 150 g	24,90
Regular Cut 200 g	29,90
Master Cut 320 g	36,90

DAZU SERVIEREN WIR GERNE – SIDE DISHES:

Würzige Kartoffel Wedges

Spicy potato wedges

Zartes Blütengemüse G

Mixed vegetables

Ofenkartoffel mit Dip G

Baked jacket potato with dip

Gebratene Rosmarinkartoffeln

Roasted rosemary potatoes

Rucola mit reifem Balsamico &

Parmesanspänen G,O

Arugula with balsamico & grated parmesan

Knusprige Pommes frites

French fries

Mediterran geröstetes Gemüse L

Mediterranean style fried vegetables

Französisches Aligot mit Röstzwiebel G

French Aligot with roasted onions

Herzhafte Speckbohnen Bündchen

Fried green beans wrapped in bacon

Geschmortes Zwiebelpüree G,O

Braised onion puree

je/each Euro 4,50

“Gerne verwöhnen wir Sie

auf Vorbestellung und ab 2 Personen”



Preis pro
Person:

Fondue Bourguignonne (Öl) oder Fondue Chinoise (kräftige Rinderbrühe)

49,00

Zu beiden Fondue reichen wir Ihnen gereiftes Rinderfilet, zartes Schweinefilet & Putenbrust, hausgemachte Dip's, Folienkartoffeln, Pommes frites und Sauergemüse. Genießen Sie nach Ihrem Fondue Chinoise Ihre Brühe mit einem kräftigen Schuss Sherry! G,H,O

Vorarlberger Käsefondue

37,00

Original Vorarlberger Käsemischung mit Kirschwasser verfeinert. Dazu reichen wir Ihnen knuspriges Weiß- und Schwarzbrot, Sauergemüse, Babykartoffeln und ausgewählte frische Früchte. A,G,O

Kristberg Gourmet Fondue:

61,50

*Lassen sie sich verwöhnen mit auserwählten Köstlichkeiten wie gereiftem Rinder,- und Kalbsfilet, Steingarnelen auf Zitronengras, Streifen von Lachs & Tunfisch. Wir reichen dazu hausgemachte Dip's, Folienkartoffel, Knoblauchbaguette sowie saures & knackiges Gemüse
Ein Topf klarer Ingwersuppe wird ihr perfekter Begleiter sein... D,G*

Schokolade Fondue

19,90

Als besonderen Abschluss empfehlen wir Ihnen unser Schokoladenfondue befüllt mit belgischer Schokolade. Dazu reichen wir Ihnen eine Auswahl an frischen Früchten, Biscuits und Marshmallows A,C

We are happy to serve you our fondue specialties for

2 or more persons in our „Fondue Stüble“ (pre-reservation required)



*Price per
person:*

Fondue Bourguignonne (oil) or Fondue Chinoise (soup)

49,00

*For both fondues we serve the best of beef, pork & turkey accompanied by homemade sauces, jacket potatoes, french fries and pickled vegetables. ^{G,H,O}
Enjoy your Chinoise soup after your fondue with a strong shot of sherry!*

Cheese fondue

37,00

Original cheese mix from Vorarlberg, with cherry spirit and crispy white- and dark bread, vegetables and selected fresh fruits. ^{A,G,O}

Kristberg Gourmet Fondue:

61,50

*We serve the best of beef & veal , prawns on lemongrass, strips of salmon and tuna accompanied by homemade sauces, jacket potatoes, garlic baguette and pickled vegetables. ^{G,H,O}
Served with a pot of clear ginger soup*

Chocolate Fondue

19,90

of Belgian chocolate served with a selection of fresh fruit, biscuits and marshmallows ^{A,C}

Süße Köstlichkeiten von unserer Konditorin

- Desserts from our Pastry Chef -



Glacierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und hausgemachtem Zwetschkenröster <small>A,C,G,O</small>	13,90
<i>Glazed sliced pancakes "Kaiserschmarrn" with rum raisins and homemade stewed plums</i>	
Salzburger Nockerl'n für 2 Personen serviert mit frischen Beeren und Beerenröster <small>A,C,G</small>	16,90
<i>"Salzburger Nockerl'n" (mini soufflé dumplings) for 2 persons served with fresh berries and berry compote</i>	
Holunderblüten Eissoufflé serviert mit Topfenpalatschinken – Roulade & frischen Früchten <small>A, C, G, H</small>	12.50
<i>Elderflower ice soufflé served with an Austrian crêpe filled with curd cheese accompanied by fresh fruits</i>	
Affogato al caffè Vanilleeis serviert mit Espresso dazu hausgemachten Cantuccini <small>A,C,G,H</small>	7,90
<i>Affogato al caffè, vanilla ice cream with espresso accompanied by homemade cantuccini</i>	
Toblerone Mousse in der Schokoträne dazu hausgemachtes Rumeis und marinierten Trauben <small>C,G,H</small>	12,90
<i>Toblerone chocolate mousse served in a chocolate tear accompanied by homemade rum ice cream and marinated grapes</i>	
Überbackener Kakao serviert mit hausgemachtem Lecher Bauernmilcheis, Himbeerhippe und Rotweibirne <small>A,C,G</small>	11,20
<i>Baked kakao served with homemade farmer's milk from Lech, raspberry puff pastry and red wine pear</i>	
Haustorte „Egon Zimmermann“ <small>A,C,G,H</small>	6,50
<i>Homemade cake "Egon Zimmermann"</i>	

Eis – Ice cream



<i>Gerührter Eiskaffee mit Schlagobers und Knusperröllchen</i> <small>A,C,G</small> <i>Stirred ice coffee with vanilla ice cream, whipped cream and puff pastry</i>	7,90
<i>Gemischtes Eis von Erdbeere, Vanille, Schokolade mit oder ohne Schlagobers, dazu Hippengebäck</i> <small>A,C,G</small> <i>Mixed ice cream – strawberry, vanilla, chocolate – with or without whipped cream & puff pastry</i>	7,20
<i>Coup Dänemark mit Schokoladensauce, dazu Schlagobers & Hippengebäck</i> <small>A,C,G</small> <i>Coup Denmark with chocolate sauce, whipped cream & puff pastry</i>	7,90
<i>Bananensplit mit Schokoladensauce, Schlagobers, Mandelgrillage & Hippengebäck</i> <small>A,G,H</small> <i>Banana split with chocolate sauce, whipped cream, grilled almonds & puff pastry</i>	7,90

*Wir bedanken uns recht herzlich für Ihren Besuch
und freuen uns darauf, Sie bald wieder
im Hotel Kristberg begrüßen zu dürfen.*

*Thank you for visiting us and we look forward
to welcoming you back at the Kristberg soon.*