



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 yogurt 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 have recently received the AMA-Gastro-Certificate honoring our work towards a sustainable gastronomic and touristic culture. Below find 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>Kartoffeln, Zwiebeln, 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>

Vorspeisen - Starters



	Euro
Beef Tartar vom Weiderind serviert mit Tomatenbutter, knusprigem Toastbrot & Senfeis <small>A,G,F,H,M,O</small>	19,50
<i>Beef tartar of pasture beef served with tomato butter, toast and mustard ice cream</i>	
Gebackener Knödel von Zuger Räucherfischen serviert auf Orangen-Fenchelsalat & hausgemachter Purple Curry Mayo <small>A,C,D,G</small>	14,90
<i>Baked dumplings of smoked fish from Zug served on orange-fennel salad & homemade purple curry mayo</i>	
Jiddische Gänseleber im Glas serviert, mit geschmortem Pfirsich, hausgemachtem Kürbiskern - Brioche & Erdbeer-Friseé Salat <small>A,C,G,O</small>	15,50
<i>Yiddish foie gras served in a glass with braised peach, homemade pumpkin seed brioche & strawberry-friseé salad</i>	
Trilogie von Arlberg Bruschetta Gamsschinken – Wälder Ziegencamembert – Hirschsalamì <small>A, G</small>	12,50
<i>Three kinds of Arlberg Bruschetta, chamois ham, goat milk camembert from the region and venison salami.</i>	

Suppen - Soups



Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Kaspessknödel, mit Gemüse & frischem Schnittlauch <small>A,C,G,L</small>	6,20
<i>Hearty beef broth with a choice of sliced savory pancakes or a bread & cheese dumpling accompanied by vegetables and fresh chives</i>	
Karotten – Kokoscremesuppe mit Garam Masala dazu knuspriges Mangotascherl <small>A,C</small>	7,90
<i>Creamy carrot-coconut soup with Garam Masala accompanied by crispy pocket with mango filling</i>	
Hummer Bisque serviert mit Knurrhahnfilet und Flusskrebsschwänzen <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,
mit Oliven, Croûtons und knusprigen Kapern** A, C, D, G, L, O 17,50
*Caesar salad with fried stripes of Austrian turkey with olives, croûtons and
crunchy capers*
- Rucolasalat mit reifem Balsamico mariniert,
serviert mit Büffelmozzarella, hausgemachtem Pesto & Ribiseltomaten** G, H, O 15,90
*Arugula salad marinated with ripe balsamic vinegar, with buffalo mozzarella,
homemade pesto & redcurrant tomatoes*
- Knackiger Blattsalat mit Cherrytomaten, Gurken & Paprika
dazu gebackene Bauernblunzen, Kren & Kürbiskernöl** A, C, G, O 16,90
*Crisp lettuce with cherry tomatoes, cucumbers & bell peppers accompanied by
baked black pudding, horseradish & pumpkin seed oil*
- Gemischter Salat als Beilage** O 5,90
Mixed salad as a side dish

Hauptspeisen – Main dishes



- Wiener Schnitzel vom Kalb ...** 26,90
oder von der österreichischen Putenbrust 18,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A, C, G
*Wiener Schnitzel of veal
or of Austrian turkey breast
with parsley potatoes and cranberries*
- Altwiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse Julienne,
Röstkartoffeln, Kürbisgemüse, Apfelkren & Schnittlauchsauce** A, C, G, L, O 25,90
*Boiled prime beef with vegetables julienne, roasted potatoes, pumpkin
vegetables, apple-horseradish & chive sauce*

<p>Vorarlberger Käseknöpfe in der Pfanne serviert mit knusprigen Backzwiebeln und frischem Schnittlauch <small>A,C,G</small></p> <p><i>Traditional Vorarlberg cheese "Knöpfe" served in a pan with crunchy baked onion slices and fresh chives</i></p>	15,90
<p>Herzhaftes Hirschragout aus heimischer Jagd serviert mit Johannisbeer-Rotkraut & Steinpilz-Serviettenknödel <small>A, C, G, L, O</small></p> <p><i>Hearty ragout of local venison served with blackcurrant-red cabbage & porcini mushroom-bread dumpling</i></p>	27,50
<p>Variation von rosa gebratener Kalbsniere & gebackenen Ochsenmaulpralinen dazu cremiges Erdäpfelpüree, Blütengemüse & Portweinjus <small>A, G, L, O</small></p> <p><i>Variety of rosé fried veal kidneys & baked ox muzzle praline accompanied by creamy potato puree, cole crops & port wine gravy</i></p>	25,50
<p>Spaghetti Pangrattato mit Oliven, Sardellen & Kapern, serviert mit Rucola & gehobelter Belper Knolle</p> <p><i>Spaghetti Pangrattato with olives, anchovies & capers accompanied by arugula & grated Belper cheese</i></p>	16,50
<p>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, Blattspinat & cremigem Eigelb serviert mit Salbeibutter & fein gehobeltem Bottarga <small>A, C, G, D</small></p> <p><i>Homemade Ravioli filled with Ricotta cheese, spinach & creamy egg yolk served with sage butter & finely grated Bottarga</i></p>	23,90
<p>Gebratenes Filet vom Bachsaibling aus Zuger Fischteichen serviert auf Gemüse-Einkorn-Risotto, mit glacierten Zuckererbsenschoten & Bergkäseschaum <small>A, G, O</small></p> <p><i>Fried fillet of river char from Zug, served on vegetable-small spelt-risotto with glazed sugar snap peas & local cheese foam</i></p>	26,50
<p>Herzhaft geschmorte Lammstelze mit Rosmarinjus, Püree von dicken Bohnen & Speckfisolen Bündchen <small>G,L,O</small></p> <p><i>Hearty braised lamb shank with creamy rosemary jus served with fava bean puree and fried green beans wrapped in bacon</i></p>	27,50
<p>Gerne verfeinert unser Servicepersonal jede Speise für Sie auf Ihren Wunsch hin mit frischem Périgord Trüffel</p> <p><i>Our service team is happy to refine any dish with fresh Périgord truffle</i></p>	€ 9,-/ Gramm



Steak Spezialitäten – Steak specialties



Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen

mit Cognac-Pfefferrahmsauce, zweierlei Butter & Schmortomaten G,L,M,O,D

Rosé fried steak fillet of young bull with cognac-pepper sauce, two kinds of butter & braised tomatoes

Ladies Cut 150 g	27,50
Regular Cut 200 g	31,20
Master Cut 320 g	37,90

DAZU SERVIEREN WIR GERNE – SIDE DISHES:

Würzige Kartoffel Wedges

Spicy potato wedges

Zartes Blütengemüse G

Mixed vegetables

Ofenkartoffel mit Dip G

Jacket potato with dip

Gebratene Rosmarinkartoffeln

Roasted rosemary potatoes

Rucola mit reifem Balsamico &

Parmesanspänen G,O

Arugula with matured balsamic vinegar & grated parmesan

Knusprige Pommes Frites

Crispy French fries

Mediterran geröstetes Gemüse L

Mediterranean style fried vegetables

Püree von dicken Bohnen G

Fava bean puree

Herzhafte Speckbohnen Bündchen

Fried green beans wrapped in bacon

Karamellierte Zwiebeln G

Caramelized onions

je/each Euro 4,90

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 Fondues reichen wir Ihnen gereiftes Rinderfilet, zartes Schweinefilet & Putenbrust, hausgemachte Dips, Folienkartoffeln, Pommes Frites und Sauergemüse. Genießen Sie nach Ihrem Fondue Chinoise Ihre Brühe mit einem 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- & Kalbsfilet, Steingarnelen auf Zitronengras und Streifen von Lachs & Thunfisch. Dazu reichen wir hausgemachte Dips, Folienkartoffel, Knoblauchbaguette sowie saures & knackiges Gemüse.

Ein Topf klarer Ingwersuppe wird ihr perfekter Begleiter sein... D,G

Schokolade Fondue

22,00

Als besonderen Abschluss empfehlen wir Ihnen unser Schokoladenfondue aus 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 (beef broth)

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 broth after your fondue with a 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

A pot of clear ginger soup will be your perfect companion...

Chocolate Fondue

22,00

of Belgian chocolate served with a selection of fresh fruit, biscuits and marshmallows. A,C

Urlaubszeit ist Familienzeit!

Gerne verwöhnen wir sie auf Vorbestellung ab 2 Personen
in unerem Jagdstüberl

2 or more persons in our "Jagdstüberl" (pre-reservation required)



Familienmenü Family Menu

Preis pro
Person /
price per
person :

**Kräftige Rindsuppe in der Suppenterrine serviert, mit Kaspressknödel, Frittaten,
Suppengemüse und wildem Lecher Schnittlauch** A, C, G,
Hearty beef broth served in a soup bowl accompanied by bread & cheese
dumplings, sliced savory pancakes, sliced vegetables & wild chives from Lech

**Knusprige Bauernente (pro Ente 2 Personen) dazu Johannisbeer – Rotkraut, flaumige
Erdäpfelknödel & Preiselbeeren sowie glacierte Maroni** o 51,90
Crispy farm duck (min. 2 persons) with blackcurrant-red cabbage, fluffy potato
dumplings & cranberries as well as glazed chestnuts

**Spareribs vom Duroc Schwein mit knusprigen Zwiebelringen,
würzigen Wedges, Krautsalat & dreierlei hausgemachten Dip Saucen** 44,50
Spareribs of Duroc pork with crunchy onion rings, flavorful wedges, cabbage salad
and three homemade dip sauces

**Rosa gebratenes Dry Aged Tomahawk Steak vom Arlbergrind der Familie
Zimmermann (pro Steak 2 Personen) serviert mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem
Gemüse, zweierlei Butter & Cognac - Pfefferrahmsauce** G, L, O 65,90
Rosé fried dry aged tomahawk Steak of Arlberg beef of family Zimmermann
(min. 2 persons) served with rosemary potatoes, Mediterranean vegetables, two
kinds of butter & creamy Cognac pepper sauce

**Glacierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen in der Pfanne serviert,
mit hausgemachtem Zwetschkenröster (20 min Backzeit)** A, C, G, O
Glazed sliced pancakes "Kaiserschmarrn" with rum raisins served in the pan with
homemade stewed plums (20 min bake time)

Süße Köstlichkeiten von unserer Konditorin

- Desserts from our Pastry Chef -



- Glacierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen in der Pfanne serviert,
mit hausgemachtem Zwetschenröster (20 min Backzeit) ^{A,C,G,O}** 14,90
*Glazed sliced pancakes "Kaiserschmarrn" with rum raisins served in the pan,
with homemade stewed plums (20 min bake time)*
- Frisch gebackene Buchteln gefüllt mit Marille & Powidl
serviert mit Bourbon Vanillesauce (20 Minuten Backzeit) ^{A, C, G}** 13,90
*Freshly oven-baked yeast dumplings filled with apricot & stewed plum jam served
with bourbon vanilla sauce (20 min bake time)*
- Eierlikörparfait im Baumkuchenmantel
serviert mit frischen marinierten Beeren & Sesamhippe ^{A, C, G, H, N, O}** 12,50
*Egg nog parfait wrapped in layered cake served with fresh marinated berries &
sesame biscuit*
- Flaumiges Topfenomelette,
serviert mit lauwarmem Schwarzbeer-Ragout ^{C, G}** 12,90
Fluffy curd cheese crêpe served with lukewarm blackberry ragout
- Hausgemachtes Schwarzwälder Kirschtörtchen
dazu Sorbet von der Sauerkirsche auf Marzipanschneeflocke ^{A, C, G, H}** 12,90
*Homemade black forest cherry mini cake served with sour cherry sorbet on
marzipan flakes*
- Crème Brûlée von Arabica-Kaffee
serviert mit hausgemachtem Nougateis & Karamellbirne ^{A, C, G, H}** 12,50
*Crème Brûlée of Arabica coffee served with homemade nougat ice cream
& caramelized pear*
- Haustorte „Egon Zimmermann“ ^{A,C,G,H}** 6,50
Homemade cake "Egon Zimmermann"

Eis - Ice cream



Gerührter Eiskaffee mit Schlagobers und Knusperröllchen <small>A,C,G</small> <i>Stirred ice coffee with vanilla ice cream, whipped cream and puff pastry</i>	8,90
Affogato al café Vanilleeis serviert im Espresso dazu hausgemachtem Cantuccini <small>A, C, G, H</small> <i>Affogato al café, vanilla ice cream served in an espresso accompanied by homemade Cantuccini</i>	7,90
Gemischtes Eis von Erdbeere, Vanille & Schokolade mit oder ohne Schlagobers, dazu Hippengebäck <small>A,C,G</small> <i>Mixed ice cream – strawberry, vanilla & chocolate – with or without whipped cream, accompanied by puff pastry</i>	8,20
Coup Dänemark mit Schokoladensauce, dazu Schlagobers & Hippengebäck <small>A,C,G</small> <i>Coup Denmark with chocolate sauce, whipped cream & puff pastry</i>	8,50
Bananensplit mit Schokoladensauce, Schlagobers, Mandelgrillage & Hippengebäck <small>A,G,H</small> <i>Banana split with chocolate sauce, whipped cream, grilled almonds & puff pastry</i>	8,90

*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.*