



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 Genuss Region Siegel 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 region seal our work towards a sustainable gastronomic and touristic culture. Below find some of our local suppliers:*

<i>Geflügel- und Schweinefleisch (poultry & pork)</i>	<i>Transgourmet Schwarzach, Metzgerei Walser Meiningen</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 über Fruchtexpress, Frastanz</i>
<i>Wild (venison)</i>	<i>Aus heimischer Jagd über Neurauder, Ötztal & TK-Express Grabher, Frastanz</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>Resch & Frisch, Nenzing, Backstube Lech</i>

Vorspeisen - Starters

	Euro
Beef Tatar vom Weiderind serviert mit zweierlei Butter, hausgemachtem Kürbiskern-Brioche & Steinpilzeis <i>Beef tartar of pasture beef served with two kinds of butter, homemade pumpkinseed brioche and boletus ice cream</i> A,C,D,G,M,O	22,90
Variation von Büffelmozzarella & Rote Rüben Falafel dazu eingelegte Balsamico Zwetschken & Dukkah Joghurt-Dip <i>Variation of buffalo mozzarella & beetroot falafel besides pickled balsamic plums & Dukkah yoghurt dip</i> G,O,H	14,90
Kandierter Zuger Almsaibling dazu Kürbis – Ingwer Confit & Trauben <i>Candied arctic char from Zug with pumpkin-ginger confit & grapes</i> A,C,D,G,O	15,90
Edamame mit Maldonsalz Maldonsalt  F	6,90
Erdnussöl, Sesam, Chili, Honig & Maldon Salz <i>peanut oil, sesame, chili, honey & Maldon salt</i> E,N,F	7,90
Sesamöl, Trüffelhonig & Maldon Salz <i>sesame oil, truffle honey & Maldon salt</i> N,F	8,90

Suppen - Soups

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Kaspressknödel, dazu Suppengemüse & frischer Schnittlauch
*Hearty beef broth with a choice of sliced savory pancakes or a bread & cheese dumplings
accompanied by soup vegetables and fresh chives* A,C,G,L

7,20

Vegane Tomaten – Kokossuppe

serviert mit gebratenem Curry-Tofu
Vegan tomato-coconut soup served with fried curry flavored tofu

8,50

Bouillabaisse

serviert mit Edelfischen, Garnelen & Miesmuscheln
Bouillabaisse served with premium fish, prawns & mussels B,D,L,R,O

15,50

Salate - Salads

Caesar Salad

mit gebratenen Putenstreifen aus Österreich serviert mit Oliven, Croutons & knusprigen Kapern
*Caesar salad with fried Austrian turkey stripes with olives, croutons
and crunchy capers* A,C,D,G,L

18,90

Zarter Vogelsalat mit cremiger Burrata

dazu zweierlei Birne & Walnüsse
Tender lamb's lettuce with creamy burrata served with walnuts & a duet of pear A,G,H,O

18,90

Winterliche Blattsalate verfeinert mit Roter Bete & Kren



dazu Kichererbsen & Bulgur
*Winterly lettuce refined with beetroot & horseradish
besides chickpeas & bulgur* A,F,L,M,O,P

15,50

Gemischter Salat als Beilage



Mixed salad as a side dish o

7,20

Hauptspeisen - Main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb ...

oder **von der österreichischen Putenbrust**

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel of veal

29,90

or of Austrian turkey breast

19,90

with parsley potatoes and cranberries A,C,G

Altwiener Tafelspitz

mit Wurzelgemüse Julienne, Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce

Boiled prime beef with vegetables julienne, roasted potatoes, creamy spinach,

apple-horseradish & chive sauce A,C,G,L,O,M

27,90

Vorarlberger Käseknöpfe in der Pfanne serviert

mit knusprigem Backzwiebel & frischen Schnittlauch

Traditional Vorarlberg cheese spaetzle served in a pan

with crunchy baked onion & fresh chives A,C,G

18,50

Herzhaftes Wildschweinragout aus heimischer Jagd

mit Speck & Kräuterseitlingen. Serviert mit Kohlsprossen, Preiselbeeren
& gebratenen Serviettenknödel

Hearty ragout of local wild boar with bacon & king oyster mushrooms

served with brussel sprouts, cranberries & fried-bread dumpling A, C, G, L, O

28,50

Cremiges Risotto verfeinert mit Kürbis



dazu geschmorte Orangen - Chicorée

Creamy risotto refined with pumpkin served with stewed orange-endive o

21,90

Glacierte Kalbsleber

mit karamellisierten Äpfeln, flaumigem Erdäpfelpüree & zartem Brokkoli

Glazed veal liver with caramelized apples, fluffy potato puree & tender broccoli A,G,L,O

25,50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta & Zuger Räucherfischen

serviert in Zitronen – Mandelbutter dazu Pecorino mit schwarzem Trüffel

Homemade Ravioli filled with Ricotta cheese & smoked fish from Zug, served with lemon-almond butter and black truffle pecorino cheese A,C,G,D,H

27,90

Gebratenes Filet von der Bachforelle aus Zuger Fischteichen

auf Topinambur Creme & gebratenem Mais Duett dazu gekräutertes Erdäpfelstroh

Fried fillet of brown trout from Zug, served on Jerusalem artichoke crème & fried corn duet with herbal potato straw A,D,G

27,50

Zart geschmorte Lammhüfte

dazu cremige Kräuterpolenta & Speckfisolten Bündchen

Hearty braised lamb haunch served with herb refined polenta and green beans wrapped in bacon G,L,O,M

29,50

Spareribs vom Schwein

serviert mit Coleslaw Salad, knusprigen Wedges, BBQ Sauce & Knoblauchdip

Pork Spareribs served with coleslaw salad, crispy potato wedges, BBQ sauce & garlic dip G

24,90



Steak Specialitäten - Steak specialties

Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen

mit Cognac-Pfefferrahmsauce, zweierlei Butter & Schmortomaten

Rosé fried steak fillet of young bull with cognac-pepper sauce, two kinds of butter & braised tomatoes D,G,L,M,O

Ladies Cut 150 g	29,50
Regular Cut 200 g	36,50
Master Cut 320 g	42,90

Dazu servieren wir gerne - Side dishes:

Würzige Kartoffel Wedges

Spicy potato wedges

Knusprige Pommes Frites

Crispy French fries

Zarter Brokkoli

Tender broccoli G

Mediterran geröstetes Gemüse

Mediterranean style fried vegetables L

Ofenkartoffel mit Knoblauchdip

Jacket potato with garlic dip G

Cremige Kräuterpolenta

Creamy polenta refined with herbs G

Gebratene Rosmarinkartoffeln

Roasted rosemary potatoes G

Herzhafte Speckbohnen Bündchen

Fried green beans wrapped in bacon

Rucola mit reifem Balsamico & Parmesanspänen

Arugula with matured balsamic vinegar & grated parmesan

Gebratener Maiskolben

Roasted corncob G

je/each Euro 5,50

*Gerne verwöhnen wir Sie
auf Vorbestellung und ab 2 Personen*

Preis pro
Person:

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

55,00

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! C,D,G

Gerne bereiten wir für Sie ihr Fondue Bourguignonne & Fondue Chinoise auch in vegetarischer Ausführung vor. C,D,G

48,00

Vorarlberger Käsefondue

39,00

Bregenzerwälder Käsemischung der Sennerei Andelsbuch mit Kirschwasser verfeinert. Dazu reichen wir Ihnen knuspriges Weiß- und Schwarzbrot, Sauergemüse, Babykartoffeln und ausgewählte frische Früchte. A,G,O

Kristberg Gourmet Fondue

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...A,B,D,O,C,G

63,00

Schokolade Fondue

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

24,00

We are happy to pamper you
Pre reservation & minimum 2 people

*Price per
person:*

Fondue Bourguignonne (oil) or Fondue Chinoise (beef broth)

For both fondues we serve the best of beef, pork & turkey accompanied by homemade sauces, jacket potatoes, French fries and pickled vegetables.

Enjoy your Chinoise broth after your fondue with a shot of sherry! C,D,G

55,00

Of course we also offer an vegetarian option for your Fondue Bourguignonne & Fondue Chinoise . C,D,G

48,00

Cheese fondue

Original cheese mix from the dairy Andelsbuch from the 'Bregenzerwald' refined with cherry spirit. Served with crispy white and dark bread, pickled vegetables, baby potatoes and selected fresh fruits. A,G,O

39,00

Kristberg Gourmet Fondue

We serve the best of aged beef & veal, prawns on lemongrass, strips of salmon and tuna accompanied by homemade sauces, jacket potatoes, garlic baguette as well as pickled & fresh vegetables.

A pot of clear ginger soup will be your perfect companion. A,B,D,O,C,G

63,00

Chocolate Fondue

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

24,00

Süße Köstlichkeiten von unserer Konditorin
- Desserts from our Pastry Chef -

Glacierter Kaiserschmarrn

mit Rumrosinen und hausgemachtem Zwetschkenröster (20 min Backzeit)
Kaiserschmarrn - cut-up and sugared pancakes with rum raisins
and homemade stewed plums (20 min bake time) A,C,G,O

16,90

Hausgemachte Powidltascherl im Zimtbröselkleid

serviert mit cremigem Eierliköreis (20 Minuten Kochzeit)
Homemade plum jam bags in cinnamon breadcrumbs
served with creamy eggnogg ice cream (20 minutes cooking time) A, C, G

13,90

Nougat – Baileysparfait

serviert mit karamellisierter Birne & Marzipanespuma
Nougat – Baileysparfait served with caramalized pear & marzipan foam A, C, G, H

13,50

Hausgemachtes Tiramisu

dazu frische, mit Grand Marnier marinierte Früchte
Homemade Tiramisu with in Grand Marnier marinated fresh fruits A, C, G

11,90

Creme Brûlée von der Johannisbeere

serviert mit hausgemachtem Bananeneis & Marshmallows
Crème Brûlée of current
served with homemade banana ice cream & Marshmallows C,G

12,50

Haustorte „Egon Zimmermann“

Our homemade “Egon Zimmermann” cake A,C,G,H

6,90

Käseteller mit Regionalen Spezialitäten

passend dazu zweierlei Vorarlberger Fruchtsaucen, Trauben & Nüsse
Regional cheese specialties
with two kinds of matching Vorarlberger fruit sauces, grapes & nuts A,G,M

17,90

Eis - Ice cream

Gerührter Eiskaffee

mit Schlagobers und Knusperröllchen

Stirred ice coffee with vanilla ice cream, whipped cream and puff pastry A,C,G

9,50

Affogato al café

Vanilleeis serviert im Espresso mit hausgemachtem Cantuccini

Vanilla ice cream served in an espresso accompanied by homemade Cantuccini A, C, G, H

8,20

Gemischtes Eis

von Erdbeere, Vanille & Schokolade

mit oder ohne Schlagobers, dazu Hippengebäck

Mixed ice cream – strawberry, vanilla & chocolate – with or without whipped cream, accompanied by puff pastry A,C,G

8,20

Coup Dänemark

Vanilleeis mit Schokoladensauce, dazu Schlagobers & Hippengebäck

Coup Denmark vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream & puff pastry A,C,G

9,20

Bananensplit

mit Schokoladensauce, Schlagobers, Mandelgrillage & Hippengebäck

Banana split with chocolate sauce, whipped cream, grilled almonds & puff pastry A,G,H,C

9,20

*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.*