



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:

Dear Guests!

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 range farms, and our bread and bakery products are from local bakers only. We have recently received the region seal for our work towards a sustainable gastronomic and touristic culture. Below find some of our local suppliers:

Geflügel- und Schweinefleisch (poultry & pork)	Transgourmet Schwarzach, Metzgerei Walser Meiningen
Bergkäse (Regional cheese)	Alpe Batzen, Schröcken
Milch und Milchprodukte mit AMA Gütesiegel (dairy products)	Aus heimischer Landwirtschaft von Vorarlberg Milch, Feldkirch
Eier aus Vorarlberg (eggs from Vorarlberg)	Aus Vorarlberg von Sennhof, Rankweil
Kartoffeln, Zwiebeln, Weißkraut, Wurzelgemüse und Äpfel (vegetables and fruits)	Aus heimischer Landwirtschaft in Österreich über Fruchtexpress, Frastanz
Wild (venison)	Aus heimischer Jagd über Neuraüter, Ötztal & TK-Express Grabher, Frastanz
Karpfen, Forelle, Saibling, Wels, Seesaibling (fish and seafood)	Andreas Mittermayr, Lech
Pilze, Champignons (mushrooms)	Pilz Lenz, Lauterach
Gebäck (baked goods)	Resch & Frisch, Nenzing, Backstube Lech

Vorspeisen – Starters

	Euro
Beef Tatar vom Weiderind <small>A,C,D,G,M,O</small> serviert mit zweierlei Butter, knusprigen Toastecken & Senfeis <i>Beef tartar of pasture beef served with two kinds of butter, toast and mustard ice cream</i>	24,90
Provenzalische Quiche <small>A,C,G</small> dazu Oliventapenade & in Marillenbalsamico eingelegte Schalotten <i>Provençal quiche served with olive tapenade & shallots pickled in apricot balsamic vinegar</i>	14,90
Mousse von Zuger Räucherfischen im Karottenkleid <small>A,D,G</small> serviert mit Pumpernickel, marinierten Wiesenkräuter & rosa Grapefruit <i>Mousse of smoked fish from 'Zug' dressed with carrots served with pumpernickel bread , marinated meadow herbs & pink grapefruit</i>	17,90
Edamame mit Maldonsalz <i>Maldonsalt</i> <small>F</small> 	6,90
Erdnussöl, Sesam, Chili, Honig & Maldon Salz <i>Peanut oil, sesame, chili, honey & Maldon salt</i> <small>E,N</small>	7,90
Sesamöl, Trüffelhonig & Maldon Salz <i>sesame oil, truffle honey & Maldon salt</i> <small>N</small>	8,90

Suppen – Soups

Kräftige Rindsuppe A,C,G,L

mit Frittaten oder Kaspressknödel, dazu Suppengemüse & frischer Schnittlauch

Hearty beef broth with a choice of sliced savory pancakes or bread & cheese dumplings accompanied by soup vegetables and fresh chives

7,90

Vegane Selleriecremesuppe H,L

mit Apfel, Steinpilzen & gehackten Haselnüssen

Vegan celery cream soup

served with apple, porcini mushrooms & chopped hazelnuts

9,50

Bregenzerwälder Käserahmsuppe aus Bergkäse von der Alpe Batzen A,G,O

serviert mit Buttercroutons & knuspriger Petersilie

Creamy mountain cheese soup from 'Alpe Batzen – Bregenzerwald'

served with butter croutons & crispy parsley

11,50

Salate - Salads

Caesar Salad A,C,D,G,L,O

mit gebratenen Putenstreifen aus Österreich

serviert mit Oliven, Croutons & knusprigen Kapern

Caesar salad with fried Austrian turkey strips with olives, croutons and crunchy capers

19,90

Salat von Wildkräutern mit Abersee Schafkäse A,G,H,O

dazu hausgemachtes Basilikumpesto & Blätterteiggebäck

Salad of wild herbs with sheep's cheese from 'Abersee'

served with homemade basil pesto & puff pastry

18,90

Winterliche Blattsalate serviert mit in Honig glacierten Pilzen

dazu karamellierte Zwiebeln & Datteln

Winterly salad served with honey glazed mushrooms accompanied caramelized onions & dates

15,90

Gemischter Salat als Beilage



Hauptspeisen – Main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb ...

oder **von der österreichischen Putenbrust**

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G

Wiener Schnitzel of veal

31,50

or of Austrian turkey breast

with parsley potatoes and cranberries

21,90

Altwiener Tafelspitz A,C,G,L,O

mit Wurzelgemüse Julienne, Röstkartoffeln, Cremespinat,
Apfelkren & Schnittlauchsauce

*Boiled prime beef with vegetables julienne, roasted potatoes, creamy spinach,
apple-horseradish & chive sauce*

29,90

Vorarlberger Käseknöpfe in der Pfanne serviert A,C,G

mit knusprigem Backzwiebel & frischen Schnittlauch

Traditional Vorarlberg cheese spaetzle served in a pan

with crunchy baked onion & fresh chives

18,50

Rosa gebratenes Filet vom heimischen Wildhasen A,C,G,L,O

serviert auf geschmortem Wurzelgemüse dazu

gebratene Schupfnudeln & Vogelbeerjus

*Pink roasted fillet of local wild hare served on braised root vegetables with
fried potato noodles & rowanberry jus*

31,90

Cremiges Rotwein-Risotto mit Gorgonzola verfeinert G,H

dazu in Nussbutter geschwenkter wilder Broccoli

Creamy red wine risotto refined with gorgonzola

served with wild broccoli tossed in nut butter

23,90

Panciotti gefüllt mit Jakobsmuscheln & Garnelen A,B,C,G,R

serviert mit Trüffelschaum & Belper Knolle

Panciotti filled with scallops & prawns served with truffle foam &

'Belper tuber' cheese

29,90

Gebratenes Filet vom Zuger Bachsaibling A,D,G,O

auf rahmigen Kohlrabi & roten Rübengnocchi

Fried fillet of brook trout from 'Zug' on creamy cabbage turnip & red beet gnocchi

28,90

Zart geschmortes Kalbsbäckchen in kräftiger Portweinsauce G,L,O

dazu flaumiges Erdäpfelpüree & Tomaten – Maisgemüse

Tender braised veal cheek in a strong port wine sauce

served with fluffy mashed potatoes & tomatoes - corn vegetables

31,90



Steaks

Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen D,G,L,M,O

mit Cognac – Pfefferrahmsauce, zweierlei Butter & Schmortomaten

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

Ladies Cut 150 g 32,50

Regular Cut 200 g 38,50

Master Cut 320 g 45,90

Dry Aged Côte de Boeuf vom Irischen Weiderind 700 g G

serviert mit mediterranem Röstgemüse, Rosmarinkartoffeln,
Creme de Paris & Pfefferrahmsauce

Dry Aged Côte de Boeuf from Irish pasture-fed beef 700 g

*served with Mediterranean roasted vegetables, rosemary potatoes,
Creme de Paris & creamy pepper sauce*

89,90

Dazu servieren wir gerne / we are happy to serve this with

Würzige Kartoffel Wedges

Spicy potato wedges

Wilder Broccoli G

Wild broccoli G

Ofenkartoffel mit Dip G

Baked potato with dip G

gebratene Rosmarinkartoffeln G

roasted rosemary potatoes G

Rucola mit reifem Balsamico &

Parmesanspänen G, O

Arugula with mature balsamic vinegar &

parmesan shavings G, O

Knusprige Pommes frites

Crispy French fries

mediterran geröstetes Gemüse L

Mediterranean roasted vegetables L

cremige Kräuterpolenta G

Creamy herb polenta G

Herzhafte Speckbohnen Bündchen

Hearty bacon and bean bundles

gebratener Maiskolben G

Fried corn on the cob G

je / each 5,90

Gerne verwöhnen wir Sie

auf Vorbestellung und ab 2 Personen

Preis pro
Person:

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

59,00

Zu beiden Fondue reichen wir Ihnen gereiftes Rinderfilet, zartes Schweinefilet & Putenbrust, hausgemachte Dip's, Folienkartoffeln, Pommes & Sauergemüse

G, H, O

Genießen Sie nach Ihrem Fondue Chinoise Ihre Brühe mit einem kräftigen Schuss

Sherry!

A, B, D, H, N, O

**Gerne bereiten wir für Sie ihr Fondue Bourguignonne & Fondue Chinoise auch in
Veganer Ausführung vor.** A, F, H, N, O

48,00

Vorarlberger Käsefondue

Käsemischung der Bregenzerwälder KäseStrasse mit Kirschwasser verfeinert.

Dazu reichen wir Ihnen knuspriges Weiß- & Schwarzbrot, Sauergemüse, Babykartoffeln
& ausgewählte frische Früchte G, O

45,00

Kristberg Genuss Fondue

Käsemischung der Bregenzerwälder KäseStrasse mit Kirschwasser verfeinert.

Dazu reichen wir Ihnen knuspriges Weiß- & Schwarzbrot, in Glühwein eingelegte

Trockenfrüchte, Babykartoffeln & feinen Rohschinken der Metzgerei Walser in

Meinigen. Die frisch gehobelte Perigord Trüffel setzt diesem besonderen Fondue die
Krone auf...

G, O

78,00

Schokolade Fondue

Als besonderen Abschluss empfehlen wir Ihnen unser Fondue
von belgischer Schokolade.

Dazu reichen wir Ihnen eine Auswahl an frischen Früchten, Biscuit's & Marshmallows A,
C,

25,00

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.

G, H, O

59,00

Enjoy your Chinoise broth after your fondue with a shot of sherry!

A,B,D,H,N,O

Of course we also offer a 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. G,O

45,00

Kristberg pleasure fondue

A blend of cheeses from the Bregenzerwald , KäseStrasse' refined with cherry. Served with crispy white and brown bread, dried fruit inserted in mulled wine, baby potatoes and fine cured ham from the Walser butcher's shop in Meiningen. The freshly sliced Perigord truffle is the crowning glory of this special fondue...

G, O

78,00

Chocolate Fondue

As a special finale, we recommend our Belgian chocolate fondue. Served with a selection of fresh fruit, biscuits and marshmallows A, C

25,00

Süße Köstlichkeiten von unserer Konditorin

- Desserts from our Pastry Chef -

Glacierter Kaiserschmarrn A,C,G,O

mit Rumrosinen und hausgemachtem Zwetschkenröster (20 min Backzeit)

*Kaiserschmarren - cut-up and sugared pancakes with rum raisins
and homemade stewed plums (20 min bake time)*

17,90

Hausgemachter weißer Mohr im Hemd A,C,G,H

serviert mit Vanille – Mohnsauce & cremigen Birnensorbet

*Homemade white chocolate cake served with vanilla - poppy seed sauce &
creamy pear sorbet*

12,90

Lemon Tarte mit flambiertem Meringetopping A,C,G

dazu Himbeer - Basilikumsorbet

Lemon tart with flambéed meringue topping with raspberry - basil sorbet

13,50

Dreierlei Mousse von belgischer Schokolade A,C,G

serviert mit handverlesenen Beeren & Kardamomerde

Three kinds of Belgian chocolate mousse served with hand-picked berries & cardamom soil

13,90

Haustorte „Egon Zimmermann“ A,C,G,H

Our homemade "Egon Zimmermann" cake

7,20

Käseteller mit Regionalen Spezialitäten A,G,M

passend dazu zweierlei Vorarlberger Fruchtsaucen, Trauben & Nüsse

Regional cheese specialties

with two kinds of matching Vorarlberger fruit sauces, grapes & nuts

17,90

Eis – Ice cream

Gerührter Eiskaffee A,C,G

mit Schlagobers und Knusperröllchen

Stirred ice coffee with vanilla ice cream, whipped cream and puff pastry

9,50

Affogato al café A, C, G, H

Vanilleeis serviert im Espresso mit hausgemachtem Cantuccini

Vanilla ice cream served in an espresso accompanied by homemade Cantuccini

8,20

Gemischtes Eis A,C,G

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

8,90

Coup Dänemark A,C,G

Vanilleeis mit Schokoladensauce, dazu Schlagobers & Hippengebäck

Coup Denmark-vanilla ice cream with chocolate sauce, whipped cream & puff pastry

9,50

Bananensplit A,G,H

mit Schokoladensauce, Schlagobers, Mandelgrillage & Hippengebäck

Banana split with chocolate sauce, whipped cream, grilled almonds & puff pastry

9,50

*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 Hotel Kristberg soon.*