

hotel kristberg



CHIVAS



Chef de Bar:
Mario Michael



Heisse Getränke

	€
<i>Kaffee</i>	3,70
<i>Espresso</i>	3,70
<i>Café Latte</i>	4,50
<i>Cappuccino</i>	4,50
<i>Irisch Coffee</i>	11,00
<i>Heisse Schokolade</i>	5,00
<i>Heisse Schokolade mit Rum</i>	6,80
<i>Kristberg´s gewürzter heißer Punch</i>	11,00



Bioorganische, offene Teesorten von unserer Kristberg Teebar

<i>Schwarza Louis</i>		6,00
<i>Bio English Breakfast, aromatisch, kräftig, anregend</i>		
<i>Schwarza Seppi</i>		6,00
<i>Bio Darjeeling, blumig, vollmundig, anregend</i>		
<i>Schwarza Beni</i>		6,00
<i>Bio Darjeeling „Earl Grey“, natürlich, erfrischend, anregend</i>		
<i>Frische Resi</i>		6,00
<i>Bio Grüntee, Lemon Ingwer, zart, fruchtig, erfrischend</i>		
<i>Lustiga Lenz</i>		6,00
<i>Bio Früchtetee, Minzapfel, fruchtig, erfrischend, anregend</i>		
<i>Fesche Fini</i>		6,00
<i>Bio Rooibos, Lemone-Vanille, weich fruchtig, beruhigend</i>		
<i>Hüttenzauber</i>		6,00
<i>Bio Rooibos, Wintertee Bratapfel-Zimt, mild, wärmend</i>		
<i>Gsunda Xare</i>		6,00
<i>Bio Wellnesstee, Fenchel Jasmin, natürlich, würzig, wohltuend</i>		
<i>G´schammige Camilla</i>		6,00
<i>Bio Kamillenblüten, klassisch natürlich, entspannend</i>		
<i>Nette Nani</i>		6,00
<i>Bio Pfefferminze, würzig, frisch nach Kräuter</i>		
<i>Freche Vroni</i>		6,00
<i>Bio Kräutertee, fruchtig natürlich, reinigend</i>		
<i>Gfeida Maxi</i>		6,00
<i>Bio Kräutermischung, Erdbeer-Minze, würzig fruchtig, entspannend</i>		



Erfrischungsgetränke

		€
Cola	0,2 l	3,90
Cola light	0,2 l	3,90
Fanta	0,3 l	4,00
Sprite	0,2 l	3,90
Apfel gespritzt	0,3 l	4,00
Almdudler	0,3 l	3,90
Fentimans Tonic	0,125 l	4,60
Fever Tree Tonic	0,2 l	4,40
Schweppes		
Tonic	0,2 l	3,90
Ginger Ale	0,2 l	3,90
Bitter Lemon	0,2 l	3,90



Fruchtsäfte Rauch (Vorarlberg)

Marille	0,2 l	3,80
Orange	0,2 l	3,80
Johannesbeere	0,2 l	3,80
Apfel	0,2 l	3,80
Tomate	0,2 l	3,80
Fruchtsaft frisch gepresst	0,3 l	6,00



Römerquelle Mineral


still, prickelnd	0,25 l	4,00
still, prickelnd	0,75 l	7,00



Biere

			€
<i>Stiegl Goldbräu Frisch vom Fass</i>	0,2 l		3,10
	0,3 l		4,10
	0,5 l		5,10
<i>Stiegl Goldbräu Radler</i>	0,3 l	4,10	
	0,5 l	5,10	
<i>Stiegl Grapefruit Radler</i>	0,3 l	4,20	
<i>Stiegl Zwickl Naturtrüb</i>	0,3 l	4,20	
<i>Stiegl Weisse</i>	0,3 l	4,10	
	0,5 l	5,10	
<i>Stiegl Pils</i>	0,3 l	4,40	
<i>Stiegl Freibier Alkoholfrei</i>	0,3 l	4,40	

Après-Ski

<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l		6,90
<i>Lillet Berry</i>	0,2 l		6,90
<i>Hugo</i>	0,2 l		6,90
<i>weiß sauer</i>	0,2 l		4,80
<i>weiß süß</i>	0,2 l		4,80



Sekt / Champagner		€
<i>Skiclub Arlberg Schussfahrt Sekt Schlumberg.</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,00</i>
<i>Canella Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,00</i>
<i>Malteser Brut 2011 Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Glas Champagner Perrier Jouet Grand Brut</i>	<i>0,1 l</i>	<i>13,00</i>
<i>Glas Champagner Perrier Jouet Blason Rose</i>	<i>0,1 l</i>	<i>13,00</i>
<i>Canella Prosecco</i>	<i>0,75l</i>	<i>35,00</i>
<i>Skiclub Arlberg Schussfahrt Sekt Schlumb.</i>	<i>0,75l</i>	<i>45,00</i>
<i>Malteser Brut 2011 Sekt</i>	<i>0,75l</i>	<i>50,00</i>
<i>Mumm Cordon Rouge</i>	<i>0,75l</i>	<i>75,00</i>
<i>Mumm Cordon Rouge Rosé</i>	<i>0,75l</i>	<i>95,00</i>
<i>Mumm de Cramant</i>		
<i>Blanc de Blanc Chardonnay Grand Cru</i>	<i>0,75l</i>	<i>190,00</i>
<i>Veuve Cliquot Ponsardin</i>	<i>0,75l</i>	<i>98,00</i>
<i>Moet & Chandon Brut Imperial</i>	<i>0,75l</i>	<i>95,00</i>
<i>Moet & Chandon Brut Imperial Rosé</i>	<i>0,75l</i>	<i>115,00</i>
<i>Moet & Chandon Dom Perignon 1999</i>	<i>0,75l</i>	<i>270,00</i>
<i>2000</i>	<i>0,75l</i>	<i>255,00</i>
<i>2002</i>	<i>0,75l</i>	<i>285,00</i>
<i>Perrier Jouet Grand Brut</i>	<i>0,75l</i>	<i>92,00</i>
<i>Perrier Jouet Grand Brut Rosé</i>	<i>0,75l</i>	<i>112,00</i>
<i>Perrier Jouet Belle Epoque 2004</i>	<i>0,75l</i>	<i>182,00</i>
<i>Perrier Jouet Belle Epoque 2004 Rosé</i>	<i>0,75l</i>	<i>202,00</i>
<i>Perrier Jouet Belle Epoque Blanc de Blanc 04</i>	<i>0,75l</i>	<i>399,00</i>
<i>Taittinger Comtes de Champagne 1989</i>	<i>0,75l</i>	<i>205,00</i>
<i>Champagner Louis Roederer Brut Cristal 02</i>	<i>0,75l</i>	<i>420,00</i>
<i>Pommery Brut</i>		
<i>Royal Jeroboam</i>	<i>3l</i>	<i>520,00</i>



Offene Weine rot & rosé		€
Zweigelt Domaine Pöttelsdorf	1/8 l	3,80
Sankt Laurent, Umathum	1/8 l	4,20
Barbera d'Alba DOC, Prunotto	1/8 l	5,20
Cuvée Malteser Kommende, Mailberg	1/8 l	4,50
Private Cuvée Morandell	1/8 l	6,10
Jochinger Rosé, Josef Jamek	1/8 l	4,90

Offene Weine weiß

Grüner Veltliner Stift Göttweiger Berg , Kremstal	1/8 l	5,50
Grüner Veltliner Mailberg, Malteser Ritterorden	1/8 l	5,10
Chardonnay Mailberg, Malteser Ritterorden	1/8 l	4,80
Riesling Silberbichl, Stift Göttweiger Berg	1/8 l	5,20
Pinot Grigio Collio, Pighin	1/8 l	6,20

Gin Spezialitäten & Tonic

4cl

€

Beefeater		11,00
Beefeater 24		12,00
Seagram´s extra dry		11,00
Bombay Sapphire		11,00
Elephant Gin		12,00
Tanqueray		12,00
Tanqueray Ten		12,50
Hendrick´s		13,00
G-Vine Nouaison		13,00
Gin Mare		13,00
Monkey 47		13,00
Tonics:		
Schweppes Indian Tonic		0,00
Fever Tree Tonic		0,50
Fentimans Tonic		1,00



Aperitif Cocktail	€
<i>Sin City</i> Beefeater 24, Zitronengras Sirup, Prosecco	11,50
<i>Passionfruit Martini</i> Absolut Elyx Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Maracuja	11,50
<i>Kristberg Martini</i> Absolut Elyx Vodka, The Glenlivet Single Malt Whisky 18y, Gocci Americano	13,50
<i>The Queen</i> Himbeergin, ArArAt Brandy, Rosensirup, Kirschbitter, Perrier Jouet Champagner	13,50
<i>Bellini</i> Pfirsichmark, Zuckersirup, Lavendel, Perrier Jouet Champagner	13,50
<i>The Old Cuban</i> Havana Club 7ans, Limette, Runny Honey, Minze, Perrier Jouet Champagner	13,50



Botanical Cocktails	€
<i>Albert Mathieu</i> Beefeater24, Lillet Blanc, Chartreuse Verte, Holunderblütenlikör, Orangenbitter	11,50
<i>Gin Gin Mule</i> Beefeater Gin, Limettensaft, Hausgemachtes Ginger Beer	11,50
<i>Mon Cherroni</i> Kirsch inf. Gin, Antica Formula, Campari, Kirschlikör, Schokoladen Bitter	11,50
<i>Basil Smash</i> Tanqueray Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker	11,50
<i>The Ellison</i> Hendricks Gin, Gurke, Zitrone, Zucker	11,50
<i>Kristberg MarTEAni</i> Beefeater24, BioTeaQue Tee Hüttenzauber, Zucker, Zitrone, Eiweiss	11,50
<i>Elderflower Ginger Fizz</i> Beefeater Gin, Holunderblütensirup, Zitrone, fr. Ingwer, Ginger Beer, Sprite	11,50
<i>Tom & Cherry</i> Kirsch inf. Gin, Kirschlikör, Zucker, Zitronensaft, Kirsch Bitter, Soda	11,50



Twist of Classics

In Memories of "Scotch Club"

In Oak Barrel aged Cocktail

Hot Dollar

Martell Cognac, Apricot Brandy, Zitronen, Bitter, Chili

Penicillin

Chivas Regal, Zitronensaft, Runny Honey, Ingwer

Old 'Hay' Fashioned

Four Roses Bourbon, Heu, Zucker, Bitter, Orangenzeste

Apple Cinnamon Julep

Calvados, Apfel Zimt Sirup, Zitronen, Minze

The Fir Mule

Absolut Elyx Vodka, Fichtennadelsirup, Limettensaft, Ginger Beer

Caribbean Flair

Havana Club Rum, Maracuja, Zitronensaft, Zucker, Vanille, Tonic Water

"Drink of the Day"

Fragen Sie unser Barteam



12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

11,00

11,50

Virgin Drinks

€

Green Giant

Kiwi, Minze, Apfelsaft, Ingwer, Zitronensaft, Zucker

Tropical Island

Maracuja, Himbeeren, Apfelsaft, Zitronensaft, Zuckersirup

Grapefruit Fizz

Grapefruitsaft, , Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Soda

Homemade Iced Tea

BIOTEAQUE Tee, Zitronensaft, Zuckersirup



7,50

7,50

7,50

7,50



After Dinner	€
White Russian <i>Absolut Elyx Wodka, Kahlua, Obers</i>	11,50
Espresso Martini <i>Havana 7ans, Kahlua, Zuckersirup, espresso</i>	11,50
Chocolate Martini <i>Absolut Elyx Wodka, Mozart dry, Zuckersirup</i>	11,50
Alexander <i>Martell Cognac, Crème de Cacao, Sahne</i>	11,50
Aphoteke <i>Fernet Branca, ,Martini Rosso, Campari, Angustura, Minze</i>	11,50
Chocolate Rum <i>Havana 7ans, Crème de Cacao, Sahne</i>	11,50
	
Classics	€
Bloody Mary <i>Absolut Elyx Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze</i>	11,50
White Lady <i>Beefeater Gin, Cointreau, Zitronensaft</i>	11,50
Manhattan <i>Wiser's Canadian Whisky, Martini Rosso, Angostura, Kirsche</i>	11,50
Sidecar <i>Martell Cognac, Cointreau, Zitrone</i>	11,50
Negroni <i>Beefeater Gin, Antica Formula, Campari</i>	11,50
Daiquiri <i>Havana Club Rum, Cointreau, Limettensaft</i>	11,50
Margarita <i>Olmeca Altos Tequila, Cointreau, Zitronensaft</i>	11,50
Rusty Nail <i>Chivas Regal 12y, Drambuie</i>	11,50
Sour Cocktail <i>Spirituose nach Wahl (Whisky, Amaretto, Gin, Rum...), Zitrone, Zucker</i>	11,50
Vesper Martini <i>Absolut Elyx Wodka, Beefeater Gin, Lillet Blanc</i>	11,50
Moscow Mule <i>Absolut Elyx Wodka, Limettensaft, hausgemachtes Ginger Beer</i>	11,50
Cosmopolitan <i>Absolut Citron, Cointreau, Limettensaft, ,Cranberry Saft</i>	11,50
	



Single Malts

4cl

€

15 years

Dalwhinnie

milder Malt, sehr weich, leicht fruchtig-süß

17,00

12 years

The Glenlivet

warm und würzig, komplex aber auch leicht

12,00

Cragganmore

gehaltvoll, kräftig und zugleich elegant

12,00

Glenfiddich

trocken, ausgewogen mit leichter Torf und Piniennote

12,00

Aberfeldy

Sirup artig, fließt über die Zunge wie ein Likör

14,00

10 years

Talisker

vollmalziger Geschmack mit steigender Fülle

12,00

Glenkinchie

malzige Süße, etwas fruchtig und sanfter Rauch

12,00

Glenmorangie

Süße nach Früchten, intensive Frische

12,00

Blended Malts

4cl

21 jährige:

Hibiki Suntori

Vanille und Karamellaromen, fruchtiges und anhaltendes Finale

41,00

17 jährige:

Hibiki Suntori

harmonisch ausbalanciert, seidig weich

36,00



Blended Scotch	4cl	€
<i>Dimple</i>		8,00
<i>Hauch von Süße, feine rauchige und würzige Note, lang und sinnlich</i>		
<i>Ballantines</i>		8,00
<i>ausgewogen, Anklänge von Schokolade, Apfel und Vanille, Finish zart</i>		
<i>Chivas Regal</i>		9,00
<i>rund und cremig, voller reicher Geschmack</i>		
<i>Chivas Regal 18y</i>		14,00
<i>außergewöhnlich reichhaltig und mild</i>		
<i>Chivas Regal 25y</i>		35,00
<i>sehr langer Abgang, sanft und ausgewogen</i>		
<i>Johnnie Walker Red Label</i>		9,00
<i>weich, eher süß mit viel rauchigem Malz, ausgeglichen durch Vanille</i>		
<i>Johnnie Walker Black Label</i>		11,00
<i>tiefer, kräftiger aber zugleich weicher Geschmack</i>		
<i>Johnnie Walker Green Label</i>		16,00
<i>süße Würzigkeit mit nussigen Noten, sehr ausgewogen, starke Eiche</i>		
Irish Whisky	4cl	
<i>Tullamore Dew</i>		8,00
<i>angenehme Malzigkeit, weich, komplex mit leichter Honignote</i>		
<i>Jameson</i>		8,00
<i>mild und rundum ausgewogener Geschmack</i>		
Cognac	4cl	
<i>Baron Otard</i>		9,00
<i>Martell V.S.</i>		7,00
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>		7,00
<i>Courvoisier V.S.</i>		7,00
<i>Hennessy V.S.</i>		7,00
<i>Camus Grand V.S.O.P.</i>		9,00
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>		14,00
<i>Remy Martin X.O.</i>		15,00
<i>Martell Gorden Bleu</i>		16,00



Calvados 4cl	€
<i>Pere Magloire</i>	11,00

Rum 4cl

Ron Zacapa 15y	
<i>Guatemala, ausgezeichnete Balanc, langanhaltend und samtig</i>	12,00

Ron Zacapa 23y	
<i>Guatemala, süße und würzige Aromen von Schokolade und Kaffee</i>	16,00

Havanna Club 7 anos	
<i>Cuba, Noten von Kakao, Vanille und süßem Tabak</i>	12,00

Botucal	
<i>Venezuela, weich, würzig süß, sehr vollmundig, cremig</i>	14,00

Edelbrände „Hämmerle“ aus Vorarlberg 2cl

<i>Marille</i>		€		6,90
<i>Himbeere</i>				6,90
<i>Holunder</i>				6,90
<i>Vogelbeere</i>				7,50
<i>Subirer</i>				8,00



Sherry Sandemann 4cl

<i>Dry Secco</i>	5,00
<i>Medium Dry</i>	5,00

Portwein Sandemann 4cl

<i>Ruby Porto</i>	5,00
<i>White Porto</i>	5,00



Zigarren

€

Cohiba Siglo 6

Eine Zigarre für jede Situation, passend zu Champagner wie zu Rum. Allerdings ist die relativ kräftige Zigarre für Anfänger zu komplex und subtil. Für viele Experten sind die „SigloVI“, die erst vor wenigen Jahren auf den Markt gekommen ist, das absolute „Flaggschiff“ der kubanischen Spitzenmarke „Cohiba“ und damit die beste Havanna überhaupt.



35,00

Famosos Vegas Robaina

Die Epicure ist geschmacklich eine ganz typische Zigarre der Marke Hoyo de Monterrey, also eine eher milde, und auch für Einsteiger oder gelegentliche Zigarrenliebhaber gut geeignete Zigarre.



25,00

Montecristo No.2

Die No. 2 hat eine besondere Entfaltung des Aromas und kann für besondere Momente sorgen. Der Genießer wird mit dieser Zigarre ein hochwertiges Raucherlebnis haben. Durch die besondere Form und die Ungewöhnlichkeit der Montecristo No. 2, ist sie für sehr hochwertige Anlässe bestens geeignet; sie spiegelt ein Stück besondere Persönlichkeit des Rauchers wieder und wird definitiv in Kreisen von Kennern und Liebhabern auffallen. Positives Auffallen, hochwertigster Rauchgenuss und ein starkes, wundervolles Aroma zeichnen diese besondere Zigarre aus.



22,00



Barsnacks und Schmankerl

€

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

oder Kaspressknödel & frischem Schnittlauch A,C,G,L

5,50

Würzige Gulaschsuppe A

6,90

Salate

Winterlicher Salatteller B,O

mit gebratenen Steingarnelen & Zirben-Granatapfelvinaigrette

18,50

Caesar Salad mit gebratenen Putenbruststreifen

dazu Oliven, Croutons und knusprige Kapern A,C,D,G,L,O

15,90

Snacks, kleine Hauptspeisen

Schinken-Käsetoast mit Salatbouquet A,G,O

7,90

Schwarzbrottoast mit Lechtaler Bauernomelette

und steirischem Kürbiskernöl A,C,G

11,90

Kristberg Flammkuchen mit Salami & Chili A,G

9,20

Kristberg Flammkuchen mit Speck & Zwiebel A,G

9,20

Kristberg Flammkuchen mit Lachs & Lauch A,D,G

9,20

Knackige Sacherwürstel

mit zweierlei Senf und steirischen Kren M,O

6,50

Hauptspeisen

Kristberg Burger aus 100% Rindfleisch

mit cremigem Spiegelei, gebratenem Speck, Tomate, glacierte Zwiebeln, Cheddar Käse und Essiggurke mit feurigen Potatoe-Wedges und Cocktailsauce A,C

14,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

von der Putenbrust

23,50

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G

16,90



Spaghetti mit Sauce Bolognese & frischen Parmesanspänen A,C,G,L,O	13,50
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto und Babymozzarella A,C,G,H	13,90
Vorarlberger Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebel und frischen Schnittlauch A,C,G	13,90
Berner Würstel mit Pommes Frites G,J	12,90
 <u>Dessert</u>	
Apfelstrudel lauwarm serviert mit Schlagobers A,C,F,G,O	6,50
Topfenstrudel lauwarm serviert mit Schlagobers A,C,G & Vanillesauce	6,50 2,50
Glacierter Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster A,C,G	12,50
Variation von österreichischen Käsespezialitäten mit Fruchtsenf G,M	12,90

Sehr gerne offerieren wir Ihnen noch im Rahmen
unserer Gastronomie:

- **gemütlichen Fondue Abend in unserem
Fondue-Stüberl**
- **unser a la carte Menü im Jagdstüberl**
- **Weinverkostungen in unserem Weinkeller**

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt im
Kristberg!

Egon Zimmermann und das Kristberg-Team

