

A PLACE, A MOMENT, A MEMORY.

SCOTCH
CLUB

DRINK. DINE. DANCE.





FROM NIGHTS
TO LEGACIES ...



... BECAUSE NO GREAT STORY EVER
STARTED WITH A GLASS OF MILK.





Our Uncle Egon knew this back in 1966 when he founded the Scotch Club. In the very same spot where you're sitting now. The evenings there were legendary, as were the guests, families, friends, and colleagues with whom we shared them. The Scotch Club was never just a bar. It was a place for sharing stories, for quiet nuances, and for loud nights. A space where the crinkle of ice cubes in a glass was as resonant as the spark between two glances. Where strangers became acquaintances. And acquaintances became allies for a long night.

Today we continue this chapter. Perhaps with a new design, but with the same spirit. Because what remains are the moments. The conversations you won't forget. The flavors that linger. The silence after the last sip. And the realization: Some nights tell stories that resonate for a lifetime.

Welcome to the Scotch Club. Where the night begins – and sometimes lasts for what seems like an eternity.

- Yours, the Zimmermann family

MOMENTS TO REMEMBER. SINCE 1966.



Das wusste damals schon unser Onkel Egon, als er 1966 den Scotch Club gegründet hat. An genau demselben Ort, an dem Sie jetzt sitzen. Die Abende dort waren legendär, genauso wie die Gäste, Familien, Freunde und Kollegen, mit denen wir diese verbringen durften. Der Scotch Club war nie einfach nur eine Bar. Er war ein Ort des Austauschs, der Geschichten, der leisen Zwischentöne und der lauten Nächte. Ein Raum, in dem das Knistern der Eiskwürfel im Glas genauso klangvoll war wie das Knistern zwischen zwei Blicken. Wo Fremde zu Bekannten wurden. Und Bekannte zu Verbündeten einer langen Nacht.

Heute schreiben wir dieses Kapitel weiter. Vielleicht mit einem neuen Design, aber mit dem alten Geist. Denn was bleibt, sind die Momente. Die Gespräche, die Sie nicht vergessen. Die Aromen, die bleiben. Die Stille nach dem letzten Schluck. Und die Erkenntnis: Manche Nächte erzählen Geschichten, die ein Leben lang nachhallen.

Willkommen im Scotch Club. Wo die Nacht beginnt – und manchmal eine kleine Ewigkeit dauert.

- Ihre Familie Zimmermann

MOMENTS TO REMEMBER. SINCE 1966.



APPETIZERS

Beef tartare made from local beef

pickled mushrooms / cured egg yolk / red onions toasted olive bread

Marinated lamb's lettuce

Balsamic marinade / roasted root bacon

Alpine char, cured and smoked

Verjus cucumber / dill oil / buckwheat

Colorful winter beetroot

smoked cottage cheese / horseradish / camelina

Foie gras terrine "Alpenblick"

Butter brioche / Port wine shallots

SOUPS

Hearty beef broth

Pancake stripes / soup vegetables / chives

Foamed freshwater fish bouillabaisse

Pickled pumpkin / crème fraîche

Gratinated French onion soup

Toast / Vorarlberg cheese

INTERMEDIATE COURSE

South Tyrolean "Tirtlen"

Spinach and quark / Alpine herb dip

Gugumuck snails 6 pcs

Herb butter / crispy baguette

Sturgeon caviar 10g

Potato and leek puree / nut butter foam



All prices are in euros and include VAT.
Prices and content may be subject to seasonal adjustments.
Our service team is available at any time to provide
you with allergen information.



VORSPEISEN

Beef Tatar vom heimischen Rind

eingelegte Pilze / gebeiztes Eigelb / rote Zwiebeln
getoastetes Olivenbrot

Marinierter Vogerlsalat

Balsamico-Marinade / gerösteter Wurzelspeck

Almsaibling gebeizt und geräuchert

Verjus Gurken / Dillöl / Buchweizen

Bunte winterliche Beeten

geräucherter Hüttenkäse / Meerrettich / Leindotter

Gänseleberterriner "Alpenblick"

Butterbrioche / Portweinschalotten

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

Frittaten / Suppengemüse / Schnittlauch

Geschäumte Süßwasserfisch Bouillabaisse

Eingelegter Kürbis / Crème fraîche

Gratinierte französische Zwiebelsuppe

Toast / Vorarlberger Käse

ZWISCHENGANG

Südtiroler „Tirtlen“

Spinat-Topfen / Almkräuterdip

Gugumuck Weinbergschnecken 6 Stk.

Kräuterbutter / knuspriges Baguette

Störkaviar 10g

Kartoffel-Lauchpüree / Nussbutter Schaum



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Preise und Inhalte können saisonalen Anpassungen unterliegen.
Zur Allergen-Auskunft steht Ihnen unser Service-Team
jederzeit zur Verfügung.



MAIN COURSES

Wiener Schnitzel made from veal loin

Clarified butter / parsley potatoes / cranberries

Boneless Styrian fried chicken

Sour cream / potato – lamb's lettuce / pumpkin seed oil

Old Viennese Tafelspitz

Roasted potatoes / creamed spinach / apple horseradish / chive sauce

Vorarlberg cheese spaetzle

Crispy baked onions / applesauce / potato salad

Crispy fried pike-perch

Pearl barley risotto / pumpkin seeds / lemon thyme / Beurre blanc

Ragout of local venison

Wild mushrooms / quark spaetzle / cranberry and pear

Viennese onion roast beef

Crispy baked onions / roasted potatoes

Pan fried calf's liver à la Sabine

Rösti / shallot sauce



All prices are in euros and include VAT.
Prices and content may be subject to seasonal adjustments.
Our service team is available at any time to provide
you with allergen information.



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Butterschmalz / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

Ausgelöstes steirisches Backhuhn

Sauerrahm / Kartoffel-Vogelssalat / Kernöl

Altwiener Tafelspitz

Röstkartoffeln / Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce

Vorarlberger Käsespätzle

knusprige Backzwiebel / Apfelmus / Kartoffelsalat

Zander knusprig gebraten

Graupenrisotto / Kürbiskerne / Zitronenthymian / Beurre blanc

Ragout vom heimischen Hirsch

Waldpilze / Topfenspätzle / Preiselbeer-Birne

Wiener Zwiebelrostbraten

Knusprige Backzwiebeln / Röstkartoffeln

Geröstete Kalbsleber à la Sabine

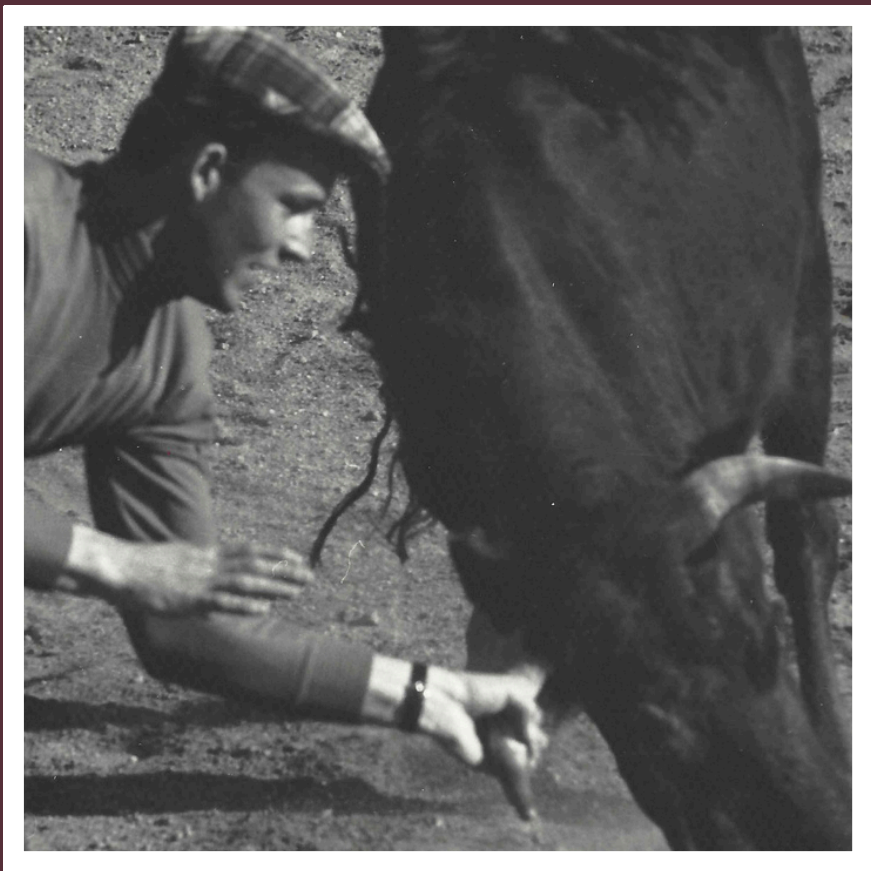
Rösti / Schalottensauce



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Preise und Inhalte können saisonalen Anpassungen unterliegen.
Zur Allergen-Auskunft steht Ihnen unser Service-Team
jederzeit zur Verfügung.



THERE ARE MOMENTS ...



... WE REMEMBER FOR A LIFETIME.



STEAKS & BURGER

Hearty Kristberg Burger

Brioche bun / beef / bacon / caramelized onion /
cheddar / tomato / fries / truffle sour cream

Beef fillet "Rossini" 200g

Roasted foie gras / truffle jus

Beef fillet, regular cut, 220g

South America

Rib Eye Steak 300g

South America

Veal sirloin steak 200g

Dry Aged Tomahawk Steak 1kg

Scotland

SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

Crispy French fries

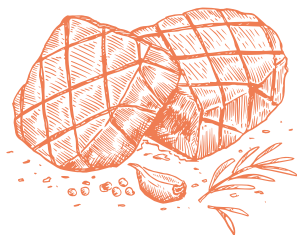
Fried potatoes, rosemary, bacon

Creamed savoy cabbage

Oven-roasted vegetables, nut butter

Bacon beans

All steaks are served with tarragon-infused butter and pepper sauce.



All prices are in euros and include VAT.
Prices and content may be subject to seasonal adjustments.
Our service team is available at any time to provide
you with allergen information.



STEAKS & BURGER

Herzhafter Kristberg Burger

Brioche Bun / Rind / Bacon / karamellierte Zwiebel /
Cheddar / Tomate / Pommes / Trüffel-Sourcream

Rinderfilet „Rossini“ 200g

gebratene Foie gras / Trüffeljus

Rinderfilet Regular Cut 220g

Südamerika

Rib Eye Steak 300g

Südamerika

Kalbsrückensteak 200g

Dry Aged Tomahawk Steak 1.000g

Schottland

BEILAGEN ZUR WAHL

Knusprige Pommes Frites

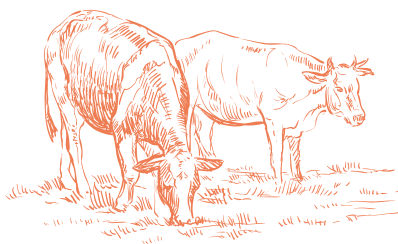
Gebratene Kartoffeln, Rosmarin, Speck

Rahmwirsing

Ofen geröstetes Gemüse, Nussbutter

Speckbohnen

Alle Steaks werden serviert mit Estragon-Gewürzbutter und Sauce au poivre.



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Preise und Inhalte können saisonalen Anpassungen unterliegen.
Zur Allergen-Auskunft steht Ihnen unser Service-Team
jederzeit zur Verfügung.



FAMILY STYLE AVAILABLE FOR PRE-ORDER*

Hearty beef broth in a soup pot

Semolina dumplings / Herb pancakes / Cheese dumplings /
Soup vegetables

Cooked beef variation

Boiled Beef / beef shoulder / rump tail / beef tongue /
horseradish / creamed spinach / dill cream beans /
Roasted potatoes / apple horseradish / chive sauce

Vorarlberg cheese spaetzle

crispy baked onions / chives / applesauce, potato salad

Caramelized Kaiserschmarren with rum raisins

Plum compote / applesauce / 20-minute waiting time

AVAILABLE FOR PRE-ORDER*

Roast duck served for 4 people

Redcurrant – red cabbage / two kinds of dumplings
baked apple

Braised veal shank, served whole for 4 people.

Truffled potato gratin / fluffy semolina dumplings
sautéed vegetables / herb jus



*Prices are per person.

All prices are in euros and include VAT.
Prices and content may be subject to seasonal adjustments.
Our service team is available at any time to provide
you with allergen information.



FAMILY STYLE AUF VORBESTELLUNG*

Kräftige Rindsuppe im Suppentopf

Grießnockerl / Kräuterfrittaten / Kaspresknödel / Suppengemüse

Gekochte Variation vom Rind

Tafelspitz / Schulterscherzel / Hüferschwanzl / Rinderzunge
Semmelkren / Cremespinat / Dill-Rahmfisolen /
Röstkartoffeln / Apfelkren / Schnittlauchsauce

Vorarlberger Käsespätzle

knusprige Backzwiebel / Schnittlauch / Apfelmus / Kartoffelsalat

Karamellisierter Kaiserschmarren mit Rumrosinen

Zwetschenröster / Apfelmus / 20 Minuten Wartezeit

AUF VORBESTELLUNG*

Gebratene Ente, für 4 Personen serviert

Johannisbeer – Rotkraut / zweierlei Knödel / Bratapfel

Geschmorte Kalbsstelze, für 4 Personen im Ganzen serviert

Getrübtes Kartoffelgratin / flaumige Grießknödel
sautiertes Gemüse / Kräuterjus



*Preisangaben pro Person.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Preise und Inhalte können saisonalen Anpassungen unterliegen.
Zur Allergen-Auskunft steht Ihnen unser Service-Team
jederzeit zur Verfügung.



FONDUE VARIATIONS ARE AVAILABLE BY PRE-ORDER*

Fondue Chinoise – Rich beef broth

We serve mature beef fillet, tender pork fillet and turkey breast, homemade dips, baked potatoes, fries and pickled vegetables. After your fondue chinoise, enjoy your broth with a generous splash of sherry!

Kristberg Gourmet – Ginger Broth

Indulge in select delicacies such as Angus beef fillet, veal fillet, prawns on lemongrass, salmon, and tuna. We serve these with homemade dips, baked potatoes, garlic baguette, and tangy, crisp vegetables. A pot of clear ginger soup will be the perfect accompaniment ...

Wilderer Pot Strong Wild Mushroom Broth

A journey through local forests, all on one plate. Venison, wild boar, roe deer, king oyster mushrooms & dried fruit wrapped in bacon, served with homemade dips, baked potatoes, garlic baguette, and grilled vegetables. Finally, enjoy your broth with a shot of good gin!

Chocolate fondue for two

For a special finale, we recommend our Belgian chocolate fondue. We will serve it with a selection of fresh fruit, biscuits, and marshmallows.



*Prices are per person.

All prices are in euros and include VAT.
Prices and content may be subject to seasonal adjustments.
Our service team is available at any time to provide
you with allergen information.



UNSERE FONDUEVARIATIONEN AUF VORBESTELLUNG*

Fondue Chinoise - Kräftige Rinderbrühe

Wir servieren Ihnen gereiftes Rinderfilet, zartes Schweinefilet & Putenbrust, hausgemachte Dips, Ofenkartoffeln, Pommes & Sauer Gemüse. Genießen Sie nach Ihrem Fondue Chinoise Ihre Brühe mit einem kräftigen Schuss Sherry!

Kristberg Gourmet - Ingwer Brühe

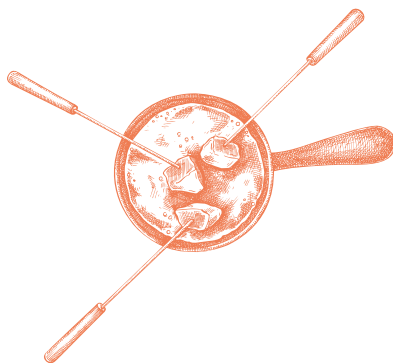
Lassen Sie sich verwöhnen mit auserwählten Köstlichkeiten wie Angus Rinderfilet, Kalbsfilet, Steingarnelen auf Zitronengras, Lachs & Thunfisch. Wir reichen dazu hausgemachte Dips, Ofenkartoffeln, Knoblauchbaguette sowie saures & knackiges Gemüse. Ein Topf klarer Ingwersuppe wird Ihr perfekter Begleiter sein ...

Wilderer-Topf, kräftige Wild-Pilzbrühe

Ein Streifzug durch heimische Wälder vereint auf einem Teller. Hirsch, Wildschwein, Reh, Kräuterseitlinge & Trockenfrüchte im Speck serviert mit hausgemachten Dips, Ofenkartoffeln, Knoblauchbaguette, sowie Grillgemüse. Zum Schluss sollten Sie Ihre Brühe mit einem Schuss guten Gin genießen!

Schokoladen-Fondue für 2 Personen

Als besonderen Abschluss empfehlen wir Ihnen unser Fondue von der belgischen Schokolade. Dazu reichen wir Ihnen eine Auswahl an frischen Früchten, Biscuits, Marshmallows.



*Preisangaben pro Person.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Preise und Inhalte können saisonalen Anpassungen unterliegen.
Zur Allergen-Auskunft steht Ihnen unser Service-Team
jederzeit zur Verfügung.



DESSERT & CHEESE

Fluffy Kaiserschmarren with rum raisins

homemade plum compote / applesauce
20-minute wait

Iced pancakes

Vanilla ice cream / boozy apricot sauce

Stuffed curd dumpling

Nougat / Butter crumbs / Plum compote

chocolate mousse

poached pear / caramelized hazelnut

Belgian chocolate fondue for two people

hand-picked fruit / biscuit

Regional cheese specialties

Fruit mustard / Nuts / Cocoa bread

ICE CREAM SPECIALTIES

Stirred iced coffee

Vanilla ice cream / Espresso / Cantuccini

Affogato

Vanilla ice cream / Espresso / Cantuccini

Mixed ice cream - strawberry, vanilla, chocolate

Whipped cream / caramel tuile

Coupe Danemark

Vanilla ice cream / whipped cream / chocolate sauce

Banana split with chocolate sauce

Whipped cream / almond praline/croquant / caramel tuile



All prices are in euros and include VAT.
Prices and content may be subject to seasonal adjustments.
Our service team is available at any time to provide
you with allergen information.



DESSERT & KÄSE

Flaumiger Kaiserschmarren mit Rumrosinen

hausgemachter Zwetschgenröster / Apfelmus
20 Minuten Wartezeit

Geeister Palatschinken

Vanilleeis / beschwipste Marillensauce

Gefüllter Topfenknödel

Nougat / Butterbrösel / Zwetschgenröster

Schokoladenmousse

pochierte Birne / karamellisierte Haselnuss

Fondue von belgischer Schokolade für zwei Personen

handverlesene Früchte / Biskuit

Regionale Käsespezialitäten

Frühtesenf / Nüsse / Kakaobrot

EISSPEZIALITÄTEN

Gerührter Eiskaffee

Vanilleeis / Espresso / Cantuccini

Affogato

Vanilleeis / Espresso / Cantuccini

Gemischtes Eis - Erdbeere, Vanille, Schokolade

Schlagobers / Karamellhippe

Coupe Dänemark

Vanilleeis / Schlagobers / Schokoladensauce

Bananensplit mit Schokoladensauce

Schlagobers / Mandelgrillage / Karamellhippe



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.
Preise und Inhalte können saisonalen Anpassungen unterliegen.
Zur Allergen-Auskunft steht Ihnen unser Service-Team
jederzeit zur Verfügung.



A DRINK. A MOMENT. A STORY.



 KRISTBERG