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 Eiswürfel 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

Marinated lamb's lettuce
Balsamic marinade / smoked 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 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 / brown 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

Marinierter Vogerlsalat
Balsamico-Marinade / Wurzelspeck

Almsaibling gebeizt und geräuchert
Verjus Gurken / Dillöl / Buchweizen

Bunte winterliche Beeten
geräucherter Hüttenkäse / Meerrettich / Leindotter

Gänseleberterrine "Alpenblick"
Butterbrioche / Portweinschalotten

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe
Frittaten / Suppengemüse / Schnittlauch

Geschäumte Süßwasserfisch Bouillabaisse
Eingelegter Kürbis / Crème fraîche

Gratinierte Zwiebelsuppe
Toast / Vorarlberger Käse

ZWISCHENGANG

Südtiroler „Tirtlen"
Spinat-Topfen / Almkräuterdip

Gugumuck Weinbergschnecken 6 Stk.
Kräuterbutter / knuspriges Baguette

Störkaviar 10g
Kartoffel-Lauchpüree / Nussbutterschaum



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-Vogerlsalat / 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

Rib Eye Steak 300g

Veal sirloin steak 200g

Dry Aged Tomahawk Steak 1kg

SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

Crispy French fries

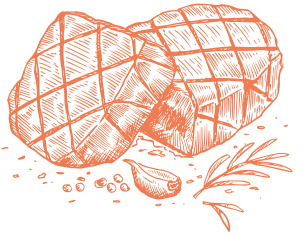
Fried potatoes, rosemary, bacon

Creamed savoy cabbage

Oven-roasted vegetables, brown 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 / karamellisierte Zwiebel /
Cheddar / Tomate / Pommes / Trüffel-Sourcream

Rinderfilet „Rossini" 200g
gebratene Foie gras / Trüffeljus

Rinderfilet Regular Cut 220g

Rib Eye Steak 300g

Kalbsrückensteak 200g

Dry Aged Tomahawk Steak 1.000g

BEILAGEN ZUR WAHL

Knusprige Pommes Frites

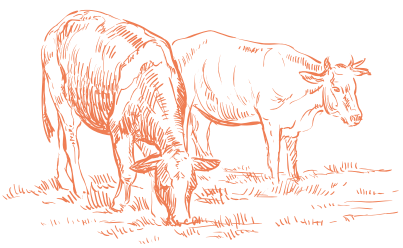
Gebratene Kartoffeln, Rosmarin, Speck

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.

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 brittle / 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
Früchtesenf / 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