

Grüß Di am Kreschbrigg!

Eric, Martin, Benjamin, Péter & Gábor kochen
sehr gerne von 11:00 Uhr bis 19:30 Uhr für Euch



Für die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. auch aus umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH ausgezeichnet und zertifiziert.

Wir kochen somit bevorzugt mit Produkten ...

Kalbfleisch und Rindfleisch (ausgenommen Beiried)

Silbertal Bauern, Mitglieder von „Bewusst Montafon“, Wedl, AGM Markt Bludenz und Metzgerei Salzgeber aus Schruns-Tschagguns

Milch, Butter, Käse und andere Milchprodukte

Österreichische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel

Eier aus Bodenhaltung

Sennhof aus Rankweil über Grabher Frischdienst aus Menzing

Gemüse, Obst und Salate nach saisonaler Verfügbarkeit

Österreichische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel & Bodenseeregion, Fruchtexpress Grabher aus Frastanz

Wild

Montafoner Jagd, bevorzugt aus Silbertal und Metzgerei Salzgeber

Sura Kees

Aus der Genussregion Montafon über bewusstmontafon, Oswald Ganahl aus Bartholomäberg und Ludwig Zudrell aus Silbertal

Deine Gesundheit ist uns besonders wichtig!

Aus diesem Grund kochen wir alle Lebensmittel mit belebtem und energetisiertem Gebirgsquellwasser, Hunza Kristallsalz und Glutamat frei.

Kann ich auch etwas anderes bestellen?

Du möchtest lieber etwas das nicht auf der Karte steht? Unser Serviceteam nimmt sehr gerne Deine persönlichen Essenswünsche entgegen und klärt die Erfüllung mit unserem Küchenteam ab.

Die Weinkarte vom Kristberg

Wir sind in Österreich und bieten deshalb ausschließlich österreichische Qualitätsweine an.

Gibt es auch kleinere und Kinderportionen?

Für Gäste mit einem kleinen Appetit bieten wir auch fast alle Speisen in kleineren Portionen (Abzug zwischen max. € 3,00 und ca. € 1,50 vom Normalpreis) an. Kinder bis 12 Jahre können entweder aus der Kinderkarte oder unserer a la carte Karte (ausgenommen ist nur der Grillteller, in kindergerechter Portionsgröße, für € 7,00) wählen.

Allergien und Unverträglichkeiten

Gastonomen und Hoteliers müssen darüber informieren, welche Speisen und Getränke Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist in der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 geregelt.

Eine Auflistung, bei welchen Produkten mit welchen allergenen Stoffen gerechnet werden muss, bekommst Du vom Serviceteam.

WiFi Code „kristberg“

Epas Körigs

- € 19,20 Grillteller „Zadatta“ - Stücke von Rind, Huhn- & Schwein, Speck, Würstchen, Grillsauce, Kräuterbutter und Pommes
- € 18,60 Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Eierspätzle
- € 17,90 Hirschragout vom Silbertaler Wild mit Serviettenknödel
- € 17,50 „Knappapfännle“ - Schweinemedallions mit Champignonsauce und Eierspätzle
- € 15,50 Hühnerbrustfilet im Sesammantel auf Tomatennüdele
- € 16,90 „Kristbergtoast“ Schweinesteak auf getosteter Schwarzbrottscheibe, Kräuterbutter und Salatgarnitur
- € 15,50 Paniertes Schnitzel vom Schwein mit großem buntem Salatteller
- € 13,90 Rösti mit gebratenem Speck, 2 Spiegeleiern und Beilagensalat
- € 13,50 Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites
Extra Sauce? Für € 2,50 servieren wir diese sehr gerne.
- € 12,90 Montafoner "Bergknappensalat" - Gebratene Geflügelstreifen auf fein marinierten Salaten
- € 11,90 Montafoner „Sura Kees“ im Speckmantel auf mariniertem Blattsalat, Zwiebelringe und Balsamicoglance
- € 10,90 Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan

€ 10,90 Leberkäse mit Pommes frites
(Extra Spiegelei für € 1,50 pro Ei?)

€ 10,20 "Holzfällertoast" Schwarzbrot­scheiben mit Zwiebeln,
Speck und Käse überbacken, Salatgarnitur

€ 9,90 Bauern-Hauswürste mit Sauerkraut, Senf und Kren

Epas vegetarisches

€ 13,90 „Montafoner Käsespätzle“ mit Röstzwiebeln
und Beilagensalat

€ 11,20 Karotten-Hirse-Laibchen auf marinierten Blattsalat

€ 10,90 Tortellini „Spinat-Ricotta“ an einer würzigen Käsesauce

Sopa

€ 6,90 Gulaschsuppe mit Brot

€ 5,30 Große Kraftsuppe mit Flädle (Prittaten)

€ 5,30 Große Tomatencremesuppe

€ 5,30 Große Tagessuppe

Epas Süßas

€ 12,90 Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus

€ 6,00 Germknödel an Vanillesauce „oder“ Butter, Mohn und Zucker

€ 6,00 Apfelstrudel an Vanillesauce „oder“ Vanilleeis

Extra Portion Apfelmus, Preiselbeeren, Vanillesauce, ...?

Dies servieren wir für einen Aufpreis (€ 2,00 bis € 2,50) sehr gerne.

Möchtasch an husgmachta Kuacha?

Für die leichtere Wahl, sind alle Kuchen an der Theke ausgestellt.

Luscht of a Softeis?

Ja, dann frage bitte nach unserer Eiskarte.

Das Kristberger Verwöhnteam 😊



Der Kristberger "Verwöhngutschein"



... ist das ideale Geschenk für Deine Familie, Freunde, Bekannten, Wir können Dir diesen ganz individuell (Hochzeit, Geburtstag, Übernachtung, Bergfrühstück, gewünschter Betrag, ...) und mit der persönlichen Anrede vom Empfänger ausstellen.

Der Silbertaler Gutschein



Die Silbertaler Gutscheine können direkt bei uns am Kristberg erworben und natürlich auch eingelöst werden. Einfach jemanden vom Kristberger Serviceteam ansprechen.

Meine auf mich abgestimmte Feier, ... 😊

Welcher Anlass es auch ist, das Kristberger Verwöhnteam ist sehr gerne bei der Planung und Ausführung behilflich. Günter oder Jürgen Zudrell unterstützen Dich sehr gerne und aktiv bei der Planung und beantworten Dir sämtliche Fragen (Dekorationswünsche, mehrgängige Verwöhnmenüs, eine Küchenparty?, passende Weinbegleitung, ...). Deine Feier bekommt dadurch eine ganz persönliche Note und bleibt sicherlich bei Dir und allen Gästen lange und positiv in Erinnerung.



Weiterführende Infos, Bilder, Tipps, ... gibt es online unter ...

Kulinarik im Panoramagasthof Kristberg

<http://kristberg.at/kulinarik-hotel-kristberg.html>

Ausgezeichnete Küche im Panoramagasthof Kristberg

<http://kristberg.at/auszeichnungen-panoramagasthof-kristberg.html>

Fischdekorationen vom Kristberger Verwöhnteam

<http://kristberg.at/fotoarchiv-dekorationen-am-kristberg.html>

Gebirgsquellwasser, unser wertvollstes Gut

Das nach der Methode von „Johann Grander“ und „Amanda“ belebte Gebirgsquellwasser stammt von unseren eigenen Quellen.

Für unsere Gebirgsquellwasser berechnen wir eine Servierpauschale von ...

0,2 l € 0,80 0,4 l € 1,20 1 l Krug € 2,00

Aperitif

- € 5,50 "Hugo"
- € 5,50 Aperol
- € 5,20 Campari Orange
- € 4,50 Campari Soda
- € 4,90 Glas Sekt 0,1
- € 4,50 Glas Prosecco 0,1

Alkoholfreie Getränke

- € 3,80 Cola, Orangen-, Zitronenlimo oder Spezi 0,4l
- € 3,60 Jodler 0,35l (Kräuterlimonade)
- € 2,00 Cola, Orangen-, Zitronenlimo, Spezi, Eistee & Apfelsaft gespritzt 0,2l
- € 2,50 Arlbergquelle 0,3l
- € 2,80 Himbeersaft 0,4l & Holundersaft 0,4l (Jugendtrink)
- € 3,00 Orangensaft 0,25l

Bier

- € 4,50 Franziskaner dunkles Hefeweizen 0,5
- € 4,50 Franziskaner Hefeweizen 0,5
- € 4,50 Franziskaner Hefeweizen 0,5 „Alkoholfrei“
- € 4,20 Mohrenbräu vom Faß 0,5
- € 4,20 Radler (Bier und Zitronenlimonade) 0,5
- € 3,50 Clausthaler "alkoholfrei" 0,33

Warme Getränke

- € 4,90 Portion Kaffee
- € 3,90 Latte Macchiato
- € 3,90 Capuccino & Milchkaffee
- € 2,80 Tasse Kaffee
- € 3,20 Heiße Naturzitrone
- € 2,70 Schwarztee oder Grünertee mit Zitrone
- € 2,40 Pfefferminze-, Hagebutten- und Früchtetee
- € 5,80 Jägertee 0,25l
- € 5,50 Glühwein 0,25l
- € 3,20 Kakao 0,25l

An offna Wi

- € 5,80 Grüner Veltliner - Weinviertel, Mailberg 0,25l
- € 5,80 Welschriesling - Weinviertel, Mailberg 0,25l
- € 5,80 Blauer Zweigelt - Weinviertel, Mailberg 0,25l
- € 5,80 Blauer Portugieser - Weinviertel, Mailberg 0,25l
- € 5,80 Zweigelt Rosé - Weinviertel, Mailberg 0,25l

Sekt

- € 31,90 Schlumberger „White“ 0,75
- € 4,90 Glas Sekt 0,1l
- € 25,90 Prosecco 0,7
- € 4,50 Glas Prosecco 0,1l

Edelbrand

- € 3,00 Freihof Williams Birne, Marille, Himbeere, Kirsch oder Haselnuss „Alt Lustenau“ 2cl
- € 2,50 Freihof Obstler 2cl
- € 4,50 Silbertaler Enzian 2cl
- € 4,90 Subira vom ganz Guten 2 cl
- € 4,50 Vogelbeere 2cl