

Grüaß Di am Kreschbrig!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen: Kalbfleisch und Rindfleisch (ausgenommen Beiried und Filet)

Lammfleisch

Milchprodukte

Frischeier

Kartoffeln, Gemüse, Salate und Obst nach saisonaler Verfügbarkeit

Wild

Sura Kees

Vorarlberger Käsespezialitäten (z.B. Räss-, Spätzlekäse, ...)

Steirischer Kren g.g.A.

Aus dem Silbertal über eine Kooperation von Landwirten im Rahmen von „Bewusst Montafon“, sowie über Metzgerei Salzgeber, Tschagguns, Wedl Mils und A&GM Bludenz

Aus dem Silbertal und dem Montafon, u.a. von Guntram Loretz, Kristberg

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Aus hauseigener Landwirtschaft, sowie Sennhof, Rankweil (Bodenhaltung)

Aus heimischer Landwirtschaft und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz

Aus Montafoner Jagden (bevorzugt aus dem Silbertal), sowie aus Österreich über Metzgerei Salzgeber, Tschagguns

Aus der Genussregion Montafon u.a. über die Alpe Wasserstube und Oswald Ganahl, Bartholomäberg

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Aus der Genussregion Steirischer Kren g.g.A. über Wedl Mils



Deine Gesundheit ist uns besonders wichtig!

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

Die Weinkarte vom Kristberg

Wir sind in Österreich und bieten deshalb ausschließlich österreichische Qualitätsweine an. Jemand vom Serviceteam bringt Dir sehr gerne unsere Weinkarte. Sprich einfach jemanden von uns an.

Gibt es auch kleinere und Kinderportionen?

Für Gäste mit einem kleinen Appetit bieten wir auch fast alle Speisen in kleineren Portionen (Abzug zwischen € 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 der Grillteller und das Rinderrückensteak) in kindergerechter Portionsgröße, für € 7,50, die gewünschte Speise, wählen.

Allergien und Unverträglichkeiten

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

Falstaff Bewertungscode

Der Falstaff Bewertungscode lautet „0156“. Wir sind vom Falstaff Restaurantguide 2018 mit 84 Punkten und einer Gabel ausgezeichnet.

Kostenfreies WLAN (Passwort: kristberg)

Die AGG's für die kostenfreie WLAN Nutzung hängen beim Infokasten, gegenüber der Rezeption und den WC-Anlagen, aus.

Epas Körigs

- € 21,90 Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln und handgeschabten Eierspätzle
- € 19,90 „Knappapfännle“ - Schweinemedailons mit Champignonsauce und Eierspätzle
- € 19,90 Hirschragout vom heimischen Rotwild mit Serviettenknödeln und Preiselbeeren
- € 19,90 „Kristbergsteak“ Schweinerückensteak mit Schinken und einer Montafoner Käsemischung gratiniert, Pommes frites und Beilagensalat
- € 19,90 Grillteller „Zadatta“ - Stücke von Rind, Huhn- & Schwein, Speck, Würstchen, Grillsauce, Kräuterbutter und Pommes
- € 16,90 Hühnerbrustfilet im Sesammantel auf Bärlauchspaghetti
- € 15,90 Paniertes Schnitzel vom Schwein mit großem buntem Salatteller
- € 15,20 Äplerrösti mit 2 Spiegeleiern mit Speck und Beilagensalat
- € 14,40 Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites
Extra Sauce? Für € 3,00 servieren wir diese sehr gerne.
- € 13,90 Montafoner "Bergknappensalat" - Gebratene Geflügelstreifen auf fein mariniertem Blattsalat
- € 12,90 Montafoner „Sura Kees“ im Speckmantel auf mariniertem Blattsalat, Zwiebelringe und Balsamico Glace
- € 12,50 Leberkäse mit Pommes frites
Extra Spiegelei für € 2,50 pro Ei

Epas Körigs

€ 12,50 "Holzfällertoast" Schwarzbrot Scheiben mit Zwiebeln, Speck und Käse überbacken, Salatgarnitur

€ 12,50 Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan

€ 10,90 Würzige Wildwürste mit Sauerkraut, Senf und Kren

Epas vegetarisches

€ 15,20 Rösti mit 3 Spiegeleiern und Beilagensalat

€ 14,80 „Montafoner Käsespätzle“ mit Röstzwiebeln & Beilagensalat

€ 12,90 Karotten-Hirse-Laibchen auf fein marinierten Blattsalaten mit Balsamicoglaze

€ 12,90 Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung an einer würzigen Käserahmsauce

Sopa

€ 7,60 Große Gulaschsuppe mit Brot

€ 5,80 Große Kraftsuppe mit Flädle (Frittaten)

€ 5,80 Große Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

€ 5,80 Große Tagessuppe

Epas Süßas

€ 13,50 Kaiserschmarren (ohne Rosinen) mit feinem Apfelmus

Extra oder anstatt Apfelmus, Preiselbeeren, Vanillesauce, ...?

Dies servieren wir für einen Aufpreis (€ 2,50 bis € 3,00) sehr gerne.

€ 7,50 Apfelstrudel an Vanillesauce „oder“ Vanilleeis

€ 6,50 Germknödel an Vanillesauce „oder“ Butter, Mohn & Zucker

Möchtaſch an husgmachta Kuacha?

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

Quscht of a Softeis?

Ja, dann frage bitte nach unserer Eiskarte.

Das Kristberger Verwöhnteam 😊

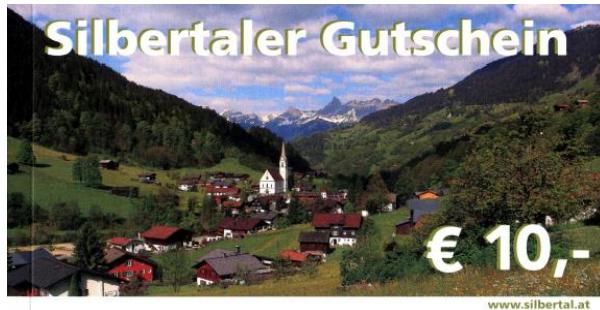


Der Kristberger "Verwöhngutschein"



... 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, dass Kristberger Verwöhnteam ist sehr gerne bei der Planung und Ausführung behilflich. Karin, Jasmin, Sophia, Jürgen oder Günter 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 auf...

<https://kristberg.at>

Gebirgsquellwasser, unser wertvollstes Gut

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

Für unsre 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“ & Aperol
€ 5,20 Campari Orange
€ 4,50 Campari Soda
€ 4,90 Glas Sekt 0,1
€ 4,50 Glas Prosecco 0,1

Alkoholfreie Getränke

€ 3,90 Cola, Orangen-, Zitronenlimo oder Spezi 0,4l
€ 3,90 Jodler 0,3l (Kräuterlimonade) & Coca Cola Zero 0,3l
€ 2,30 Cola, Orangen-, Zitronenlimo, Spezi, Eistee, Apfel-, Mango-
Orangen- & Johannisbeersaft gespritzt 0,2l
€ 2,80 Arlbergquelle 0,3l
€ 3,50 Himbeersaft & Holundersaft 0,4l
€ 3,50 Orangensaft 0,25l

Bier

€ 4,50 Franziskaner dunkles Hefeweizen 0,5l
€ 4,50 Graf Anton Hefeweizen 0,5l
€ 3,50 Graf Anton Hefeweizen 0,3l
€ 4,50 Colaweizen mit Graf Anton Hefeweizen 0,5l
€ 4,50 Franziskaner Hefeweizen 0,5l „alkoholfrei“
€ 4,20 Mohrenbräu vom Faß 0,5l
€ 4,20 Radler (Bier und Zitronenlimonade) 0,5l
€ 3,90 Clausthaler "alkoholfrei" 0,33l

Warme Getränke

- € 5,10 Portion Kaffee
- € 3,90 Latte Macchiato
- € 3,90 Cappuccino & Milchkaffee
- € 3,10 Tasse Kaffee
- € 3,50 Heiße Naturzitrone
- € 3,10 Schwarztee oder Grüner Tee mit Zitrone bzw. Bambustee
- € 2,80 Pfefferminze-, Hagebutten- und Früchtetee
- € 5,80 Jägertee 0,25l
- € 5,50 Glühwein 0,25l
- € 3,50 Kakao 0,25l

An offna Wi

- € 5,80 Grüner Weltliner - 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
- € 4,50 Gespritzter rot/weiß süß/sauer

Edelbrand

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