

H O T E L
BERGKRISTALL
O B E R L E C H I A R L B E R G I ★ ★ ★ ★ SUPERIOR

**Hotel Bergkristall, das Hotel und Restaurant,
wo Genuss und Qualität großgeschrieben werden.**

Es ist uns eine Ehre, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Wir sind ein Familienunternehmen und bereits seit
8 Generationen um das Wohl unserer Gäste bemüht.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
eine schöne kulinarische Auszeit bei uns im Restaurant.

Ihre Familie Wrann

P.S.: All unsere Speisen werden frisch und mit viel Liebe
zubereitet, daher bitten wir etwaige längere Wartezeiten
zu entschuldigen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



**Es hat Ihnen bei uns gefallen? Erzählen Sie Ihren Freunden davon.
Es hat Ihnen nicht gefallen? Erzählen Sie es bitte uns.**

Wir freuen uns, von Ihren Erfahrungen zu lesen:

Falstaff Votingcode: 01094

Tripadvisor: Hotel Bergkristall Restaurant

Facebook: Hotel Bergkristall / Wrann Hotels Austria / Oberlech


www.bergkristall-lech.at

Schön, dass Sie bei uns sind!
Wir freuen uns, Sie heute mit
unseren Köstlichkeiten kulinarisch
verwöhnen zu dürfen.

ETWAS LEICHTES

½ Dutzend Austern
Zitrone, Chesterfieldbrot,
Rotweinschalotten, Tomatenvinaigrette

Sashimi Yellowfin Tuna
Wasabi, Ingwer, Sojasauce

Vogersalat 
Bioei, Speck, Erdäpfel

Tomate, Burrata, Avocado 

Beef Tatar „Klassik“

Vitello Tonnato

½ Dutzend Weinbergschnecken
Knoblauchbutter, Kräuter

Garnelen Piri Piri 
Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino

SUPPENKASPER

Rindsuppe
Frittaten oder Grießnockerl oder
Kaspressknödel



Thai Curry Suppe  
Garnele


Wiener Suppenteller
Rindfleisch, Gemüse, Grießnockerl,
Nudeln, Frittaten

Cremesuppe
Krustentier

PASTA? BASTA!

Cremige Linguini
Lachswürfel, Jungspinat, Portwein

Spaghetti „Renate“  
Knoblauch, Kirschtomaten, Peperoncino,
Rucola, Basilikum, Grana Padano
wahlweise mit Garnelen

Panzerotti 
Tomaten, Burrata, Basilikum, Grana



AUS FLUSS, SEE & ME(E)HR

Miesmuscheln

Tomaten, Kräuter, Weißwein, Knoblauch

Calamaretti „fritti“

Zuger Saibling

an der Gräte gebraten oder im Sud

Petersilienerdäpfel, Zitronen-Kapernbutter
gemischter Salat

Fischgrill

Saibling, Branzino, Lachs,
Garnele, Jakobsmuschel,
Mascarponespinat, Trüffelpüree

Branzino im Salz für 2 Gäste

Rosmarinerdäpfel, Grillgemüse

BERGKRISTALL KLASSIKER

Freilandhuhn gebacken

ausgelöste Haxerln, Erdäpfelsalat

Walser Käserahmspätzle

Röstzwiebel, Endiviensalat

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

Ossobuco

Trüffelpüree, Karotten

Lammkoteletts

Erdäpfel, grüne Bohnen

NO MISTEAKS

Bergkristall Wagyu Burger

Cheddar, Tomate, Zwiebel, Ei, Trüffelmayo
(Make it : Beyond Meat Patty)

Zu all unseren Steaks servieren wir:

Grillgemüse, Steakfries, Kräuterbutter
und Barbecue Sauce

Spieß „Bergkristall“

Rib-Eye, Garnelen

Rib Eye Steak 300g

Filetsteak 220g

Chateaubriand 500g

Tomahawk Steak

SHARING IS CARING

Unsere Sharing-Gerichte werden am Tisch
zum Selbernehmen eingestellt.

Seafood Pasta für 2 Gäste

Calamari, Muscheln, Garnelen, Kräuter,
Mascarpone, getrocknete Tomaten

1 kg Eden Wildfang Garnelen

Aioli, Ciabatta

Grill für 2 Gäste

Spanferkel, Huhn, Rind, Lamm

SWEEETS FOR MY SWEET

Glasierter Kaiserschmarrn
Rosinen, Vanilleeis

Nougatknödel
Bröselbutter

Tiramisu


Gebackene Apfelradeln
Vanille Espuma

Zweierlei Schokomousse

Früchteteller
Sorbet


Internationale Käseauswahl
Trüffelhonig, Feigensenf, Chutneys

Wir bitten um Verständnis, dass unsere
Rechnungen nur tischweise kassiert
werden können.

Speisen die mit  gekennzeichnet
sind, sind scharf.

Bezüglich Inhaltsstoffe der Speisen
fragen Sie unser geschultes Team.

BE VEGGIE

Alle Speisen, die mit einem  Symbol
gekennzeichnet sind, können auch als
vegetarische Option bestellt werden.

WAS, WOHER & VON WEM?

Brot:

Backstube Lech

Fisch & Seafood:

Transgourmet, Gourmet Express,
La Mer, Wedl, Mittermayr Zug

Fleisch:

A la Carte, Walser Meinigen

Käse & Milch:

Vorarlberg Milch, Konrad Würfel
Oberlech, Pöhl Wien, Gourmet Express

Gemüse & Obst:

Fruchtexpress Grabher, Wedl,
Gourmetexpress, Transgourmet

Bioeier:

Sennhof Rankweil

Danke, dass Sie unsere Gäste sind.
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und
über eine Weiterempfehlung.

Ihre Gastgeber aus Leidenschaft

Familie Wrann

