

HOTEL
BERGKRISTALL
OBERLECH | ARLBERG | ★★☆☆ 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

Instagram: bergkristall.wrann

Facebook: Hotel Bergkristall / Wrann Hotels Austria / Oberlech

www.bergkristall-lech.at

LEICHTER START

½ Dutzend Austern

Zitrone, Chesterfieldbrot,
Rotweinschalotten, Tomatenvinaigrette

Sashimi Yellowfin Tuna

Wasabi, Ingwer, Sojasauce

Sicher-Saiblingskaviar

Erdäpfelstampf, Sauerrahm

Vogersalat

Bioei, Speck, Erdäpfel

Beef Tatar „Klassik“

Tomate, Burrata, Avocado 

Vitello Tonnato

½ Dutzend Weinbergschnecken

Knoblauchbutter, Kräuter

Garnelen Piri Piri

Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino

Knuspergarnelen

Chilimayonnaise

Wransinnsvorspeise für zwei
unser Vorspeisen Best-Of

SUPPEN

Rindsuppe mit Gemüse und Liebstöckel

Kaspressknödel oder Grießnockerl

Asia Suppe

Tom Yam Gung Style mit Garnele

PASTA? BASTA!

Handgemachte Kärntner Nudeln

2 Stück Kasnudel – 1 Stück Fleischnudel
braune Butter, Schnittlauch, Endiviensalat

Spaghetti „Renate“

Knoblauch, Kirschtomaten, Peperoncino,
Rucola, Basilikum, Grana Padano


Panzerotti

Tomaten, Burrata, Basilikum, Grana

Linguini

Schwarzer Trüffel, Bioei

MAKE IT VEGGIE

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

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

Branzino

im Salz für 2 Gäste

Trüffelpüree, Mascarponespinat

Steinbutt al Forno für 2 Gäste

Erdäpfel, Gemüse, Oliven

BERGKRISTALL KLASSIKER

Walser Käserahmspätzle 

Röstzwiebel, Endiviensalat

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

Kalbsrahmgulasch

Spätzle, Endiviensalat

Lammkoteletts

Erdäpfel, grüne Bohnen

HEIMISCHE STEAKS

Kalbs-Kotelett 250g

Spieß „Bergkristall“ - Rib-Eye, Garnelen

Rib Eye Steak 300g

Filetsteak 220g

zu all unseren Steakgerichten servieren
wir Steakfries, BBQ Sauce & Kräuterbutter

SHARING IS CARING

Unsere Sharing-Gerichte werden am Tisch
zum Selbernehmen eingestellt.

Chateaubriand 500g

Tomahawk Steak

Porterhouse Steak

Seafood Pasta für zwei Gäste

Calamari, Muscheln, Garnelen, Kräuter,
Mascarpone, Tomaten

1 kg Eden Wildfang Garnelen

Aioli, Weißbrot

Knuspriger Bauch vom
Ötscherblickschwein für zwei Gäste

(auf Vorbestellung, ca. 2 Stunden)

Erdäpfel, steirischer Krautsalat

Gefülltes Freilandhendl aus dem Ofen
für zwei Gäste, Häuptelsalat

SWEETS FOR MY SWEET

Kaiserschmarrn
Rosinen, Vanilleeis

Tiramisu

Crème Brûlée
Beeren, Himbeersorbet

Zweierlei Schokomousse

Internationale Käseauswahl
Trüffelhonig, Feigensenf, Chutneys

VON WEM & WOHER?

Gebäck:

Backstube Lech

Fisch & Seafood:

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

Fleisch:

A la Carte, Walser Meiningen,
Höllerschmid

Kaviar:

Sichers Saiblingskaviar, Kärnten

Käse & Milch:

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

Gemüse & Obst:

Fruchtexpress Grabher, Wedl,
Gourmetexpress, Transgourmet

Bioeier:

Sennhof Rankweil

KLEINGEDRUCKTES

Wir bitten um Verständnis, dass Rechnungen nur tischweise kassiert werden können.
Bezüglich Inhaltsstoffe der Speisen fragen Sie unser geschultes Team.

Danke, dass Sie unsere Gäste sind.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und über eine Weiterempfehlung.

Ihre Gastgeber aus Leidenschaft

Familie Wrann

