



SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns.

Ihre Familie Wrann
mit dem Team des Hotel Bergkristall

LET'S GET IN TOUCH:

Falstaff: 01094
Tripadvisor: Hotel Bergkristall Restaurant
Instagram: bergkristall.wrann
Facebook: Hotel Bergkristall /
Wrann Hotels Austria / Oberlech

VORSPEISEN

OSIETRA KAVIAR | KLASSISCHE BEILAGEN 50g
Osietra Caviar - classic sides 125g

1/2 DUTZEND AUSTERN
Chesterfieldbrot, Rotweinschalotten, Tomatenvinaigrette
6 oysters - Chesterfield bread, red wine shallots, vinaigrette

SASHIMI YELLOFIN TUNA & NORWAY LACHS
Wasabi, Ingwer, Sojasauce
Tuna & Salmon sashimi - wasabi, ginger, soy sauce

VOGERLSALAT | BIOEI, SPECK, ERDÄPFEL
Corn salad - organic egg, bacon, potatoes

BEEF TATAR "CLASSIC"

BURRATA, TOMATE, AVOCADO

VITELLO TONNATO

KRUMPENDORFER WEINBERGSCHNECKEN
Knoblauchbutter, Kräuter, gratiniert
Snails from Krumpendorf - garlic butter, herbs, gratinée

GARNELEN PIRI PIRI
Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino
Prawns Piri Piri - olive oil, garlic, peperoncino

KNUSPERGARNELEN | CHILIMAYO
Crispy prawns - chilli mayonnaise

WRANNSINNSVORSPEISE FÜR ZWEI
Calamari fritti, Garnelen Piri Piri, Sashimi, Vitello Tonnato, Pimentos
Wrannsinn's starter for two

SUPPEN

RINDSUPPE MIT GEMÜSE UND LIEBSTÖCKEL
Kaspressknödel oder Grießnockerl
Beef broth with cheese dumpling or semolina dumpling

ASIA SUPPE (SCHARF)
Tom Yam Gung Style, Garnele
Asian soup Tom Yam Gung style - prawn (spicy)

PASTA

HANDGEMACHTE KÄRNTNER FLEISCHNUDELN
3 Stk., Nussbutter, Sauerkraut
3 pcs. handmade ravioli-like pasta filled with minced beef - brown butter, sauerkraut

GNOCCHI - SPINAT, FETA
Gnocchi - spinach, feta

PANZEROTTI
Tomaten, Burrata, Basilikum, Grana
Tomatoes, Burrata, basil, Grana

SPAGHETTI RENATE (SCHARF)
Knoblauch, Kirschtomaten, Chili, Rucola, Basilikum, Grana
Garlic, cherry tomatoes, chilli, rocket, basil, Grana (spicy)
mit Garnelen | *with prawns*

LINGUINI
Schwarzer Trüffel, Bioei
Black truffle, organic egg

AUS FLUSS UND MEER

MIESMUSCHELTOPF - POMMES FRITES, AIOLI

Mussel-pot - fries, aioli

CALAMARI FRITTI - AIOLI

ZUGER FORELLE - GEBRATEN ODER IM SUD

Petersilienerdäpfel, Knoblauch-Kapernbutter

Trout from Zug - roasted or in broth, potatoes, garlic caper butter

BRANZINO IM SALZ FÜR ZWEI

Trüffelpüree, Mascarponespinat

Seabass in salt crust for two - truffle puree, mascarpone spinach

STEINBUTT AL FORNO FÜR ZWEI

Erdäpfel, Gemüse, Oliven

Roasted turbot for two - potatoes, vegetables, olives

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

Deep fried veal escalope - parsley potatoes, cranberry jam

STEIRISCHES PAPRIKAHENDL - PÜREE, SALAT

Creamy Paprika chicken - puree, salad

GESCHNETZELTES "ZÜRCHER ART"

Finkensteiner Bandnudeln, Karotten

Creamy veal strips with mushrooms, tagliatelle, carrots

**BEACHTEN SIE AUCH UNSER
TAGESANGEBOT!**

Also take a look at our specials of the day!

NICE TO MEAT YOU

LAMMKOTELETTS

Trüffelgnocchi, grüne Bohnen

Lamb chops - truffle gnocchi, green beans

BEEF TERIYAKI

Rindsfiletstreifen, Teriyaki, Paprika, Reis

Beef fillet strips - Teriyaki, pepper, rice

KALBSKOTELETT 250G

Veal chop 250g

SPIESS "BERGKRISTALL" - RIB EYE & GARNELEN

Skewer "Bergkristall" - Rib Eye & prawns

RIB EYE STEAK 300G

FILET STEAK 220G

Beef fillet 220g

CHATEAUBRIAND 500G

TOMAHAWK STEAK

PORTERHOUSE STEAK

ZU UNSEREN STEAKS* SERVIEREN WIR:

Pommes, Maiskolben, Gemüse, BBQ Sauce & Kräuterbutter

WITH OUR STEAKS* WE SERVE:

Fries, corn on the cob, grilled vegetables, bbq sauce, herb butter

*Lamm und Beef Teriyaki ausgenommen | excl. lamb and beef teriyaki

SHARING IS CARING

Unsere Sharing-Gerichte werden am Tisch zum Selbernehmen eingestellt.
These dishes are placed at the table for you to share.

SEAFOOD PASTA FÜR ZWEI

Calamari, Muscheln, Garnelen, Mascarpone, Tomate
Pasta for two - calamari, mussels, prawns, mascarpone, tomato

1 KG EDEN WILDFANG GARNELEN

Aioli, Weißbrot
1 kg Eden wild caught prawns - aioli, bread

AUF VORBESTELLUNG | ON PRE-ORDER:

KNUSPRIGER BAUCH VOM HEIMISCHEN

STROHSCHWEIN FÜR ZWEI

Erdäpfel, steirischer Krautsalat
Crispy local pork belly for two - potatoes, Styrian coleslaw

KNUSPRIGE BAUERNENTE

Rotkraut, Serviettenknödel, Maroni
Crispy farmer's duck - red cabbage, napkin dumpling, chestnut

KALBSHAXE AB ZWEI PERSONEN

Trüffelpüree, Vichy Karotten
Veal knuckle - truffle puree, vichy carrots

SWEETS FOR MY SWEET

KAISERSCHMARRN

Rosinen, Vanilleeis, Apfelmus, Zwetschkenröster
Kaiserschmarrn - raisins, vanilla ice cream, apple sauce, plum sauce

TIRAMISU

CRÈME BRÛLÉE

Beeren, Himbeersorbet
Crème Brûlée - berries, raspberry sorbet

ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE

Two kinds of chocolate mousse

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

Trüffelhonig, Feigensenf, Chutneys
International cheese selection - truffle honey, fig mustard, chutneys

WERFEN SIE AUCH EINEN BLICK AUF

UNSEREN KUCHENWAGEN!

ALSO TAKE A LOOK AT OUR CAKE-TROLLEY!

KLEINGEDRUCKTES

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

Bezüglich Inhaltsstoffe der Speisen fragen Sie unser geschultes Team.
Alle Preisangaben in €.

We ask for your understanding that bills can only be paid table by table.

*Ask our trained team about the ingredients of the dishes.
All prices in €.*