



SCHÖN, DASS SIE ZU UNS KOMMEN MÖCHTEN!

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

Änderungen vorbehalten.

VORSPEISEN

OSIETRA KAVIAR KLASSISCHE BEILAGEN	50g 130
<i>Osietra Caviar - classic sides</i>	125g 300 250g 540
1/2 DUTZEND AUSTERN	30
<i>Chesterfieldbrot, Rotweinschalotten, Tomatenvinaigrette</i> <i>6 oysters - Chesterfield bread, red wine shallots, vinaigrette</i>	
SASHIMI YELLOWFIN TUNA & NORWAY LACHS	29
<i>Wasabi, Ingwer, Sojasauce</i> <i>Tuna & Salmon sashimi - wasabi, ginger, soy sauce</i>	
GEMISCHTER BLATTSALAT HAUSDRESSING	14
<i>Mixed salad - house dressing</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN - AIOLI - CHILLIMAYO	19
BEEF TATAR "CLASSIC" AM TISCH ZUBEREITET	29
BURRATA, TOMATE, AVOCADO, BASILIKUM	19
<i>Gazpacho</i>	
VITELLO TONNATO - VOM HEIMISCHEN KALB	20
KRUMPENDORFER WEINBERGSCHNECKEN	20
<i>Knoblauchbutter, Kräuter, gratiniert</i> <i>Snails from Krumpendorf - garlic butter, herbs, gratinée</i>	
GARNELEN PIRI PIRI	20
<i>Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino</i> <i>Prawns Piri Piri - olive oil, garlic, peperoncino</i>	
KNUSPERGARNELEN KORIANDERMAYO	22
<i>Crispy prawns - coriander mayonnaise</i>	
WRANNSINNSVORSPEISE FÜR ZWEI	54
<i>Edamame, Calamari, Vitello Tonnato, Piri Piri, Sashimi</i>	

SUPPEN

RINDSUPPE MIT GEMÜSE UND LIEBSTÖCKEL	13
<i>Kaspressknödel oder Grießnockerl</i> <i>Beef broth with cheese dumpling or semolina dumpling</i>	
CREMESUPPE VON DER RISPE TOMATE	15
<i>Basilikum, gratiniert</i> <i>Tomato cream soup - basil</i>	
RAMENSUPPE	18 26
<i>Japanische Hühnersuppe</i> <i>Ramen soup - Japanese chicken soup</i>	
PASTA	
GNOCCHI MEDITERRAN	28
<i>Spinat, Frischkäse, Pinienkerne</i> <i>Gnocchi - spinach, cream cheese, pine nuts</i>	
PANZEROTTI	29
<i>Paradeiser, Burrata, Basilikum, Grana</i> <i>Tomatoes, Burrata, basil, Grana</i>	
SPAGHETTI RENATE (SCHARF)	28
<i>Knoblauch, Kirschtomaten, Chili, Rucola, Basilikum, Grana</i> <i>Garlic, cherry tomatoes, chilli, rocket, basil, Grana (spicy)</i> <i>mit Garnelen with prawns</i>	42
LINGUINI	45
<i>Schwarzer Trüffel, Bioei</i> <i>Black truffle, organic egg</i>	

AUS FLUSS UND MEER

MIESMUSCHELTOPF - POMMES FRITES, AIOLI	39
<i>Mussel-pot - fries, aioli</i>	
FISCHGRILL - FLUSS UND MEER	42
Krenpüree, Spinat, Trüffelcreme	
<i>Fishgrill - horseradish puree, spinach, truffle cream</i>	
ZUGER FORELLE IM GANZEN GEBRATEN ODER IM SUD	38
Petersilienerdäpfel, Knoblauch-Kapernbutter	
<i>Trout from Zug - roasted or in broth, potatoes, garlic caper butter</i>	
BRANZINO IM SALZ FÜR ZWEI	115
Trüffelpüree, Mascarponespinat	
<i>Seabass in salt crust for two - truffle puree, mascarpone spinach</i>	
STEINBUTT AL FORNO FÜR ZWEI	110
Erdäpfel, Gemüse, Oliven	
<i>Roasted turbot for two - potatoes, vegetables, olives</i>	

KLASSIKER

NATURSCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB	38
Erbsenreis	
<i>Veal escalope - pan fried, rice with peas</i>	
WIENER SCHNITZEL	39
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	
<i>Deep fried veal escalope - parsley potatoes, cranberry jam</i>	
RAHMGULASCH VOM HEIMISCHEN KALB	36
Spätzle, Salatteller	
<i>Creamy veal goulash - spaetzle, salad</i>	

NICE TO MEAT YOU

KOTELETTS VOM KÄRNTNER LAMM	45
Trüffelgnocchi, grüne Bohnen	
<i>Lamb chops - truffle gnocchi, green beans</i>	
BEEF TERIYAKI	48
Rindsfiletstreifen, Teriyaki, Zwiebel, Paprika, Reis	
<i>Beef fillet strips - Teriyaki, onions, pepper, rice</i>	
KOTELETT VOM HEIMISCHEN KALB 250G	55
Trüffelpüree, Jus, Gemüse	
<i>Veal chop 250g - Truffle puree, jus, vegetables</i>	
IM GANZEN GEBRATENES STUBENKÜKEN	38
Grillgemüse, knusprige Erdäpfel, grüner Bohnensalat	
<i>Spring chicken - grilled vegetables, crispy potatoes, green beans</i>	
RIB EYE STEAK VOM HEIMISCHEN RIND 300G	55
Trüffelpommes, Gemüse	
<i>Rib eye steak 300g - Truffle fries, vegetables</i>	
FILET STEAK VOM HEIMISCHEN RIND 250G	56
Pfefferrahmsauce, Kroketten, Bohnen	
<i>Beef fillet steak 250g - pepper cream sauce, croquettes, green beans</i>	

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 88

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

1 KG EDEN WILDFANG GARNELEN 98

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

STEIRISCHES BACKHENDL PRO PERSON 35

mit Knochen und Haut, Rahmgurkensalat
Styrian fried chicken with bones & skin - creamy cucumber salad

SPIESS FÜR ZWEI 90

Rib Eye-Steak, Garnelen, Grillgemüse, Dips
Skewer for two - Rib eye steak, prawns, grilled vegetables, dips

CHATEAUBRIAND 500G 112

TOMAHAWK STEAK per kg 125

PORTERHOUSE STEAK per kg 130

ZU DEN 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

BEACHTEN SIE AUCH UNSER TAGESAKTUELLES ANGEBOT!

ALSO TAKE A LOOK AT OUR DAILY SPECIALS!

AUF VORBESTELLUNG

Gerne können Sie folgende Gerichte ab 2 Personen vorbestellen.
These dishes are available upon pre-order for min. 2 guests.

RINDSFILET WELLINGTON PRO PERSON 55

Dijonsenfauce, Kroketten
Beef fillet "Wellington" - Dijon mustard sauce, croquettes

FONDUE CHINOISE PRO PERSON 79

200g Rindsfiletscheiben, Saucen, Pommes, Ofenkartoffel oder Reis, Knoblauchbrot, saures Gemüse, Salatteller danach Bouillon mit Sherry
200g beef fillet stripes, sauces, fries, baked potato or rice, garlic bread, mixed pickles, salad - followed by a bouillon with Sherry

MEDITERRANES FISCHFONDUE PRO PERSON 79

verschiedene Fischfilets und Garnelen im Fischfond, Saucen, Gemüse, Knoblauchbrot, Salatteller, danach Suppe mit Pernod
Fish stock with various fish fillets and prawns, sauces, vegetables, garlic bread, salad, followed by fish soup with Pernod

KÄSEFONDUE PRO PERSON 65

Brotwürfel, saures Gemüse, Trauben, Erdäpfel, Cherrytomaten Salatteller
Cheese fondue - bread cubes, mixed pickles, grapes, potatoes, cherry tomatoes, salad

KRUSTENBRATEN VOM DUROC SCHWEIN PRO PERSON 33

Sauerkraut, Serviettenknödel
Crusty roast from the duroc pig - sauerkraut, bread dumplings

SWEETS FOR MY SWEET

KAISERSCHMARRN	19	WINTERLICHER EISBECHER	13
Rosinen, Vanilleeis, Apfelmus, Zwetschkenröster		Sauerrahmeis, Beeren, Rum-Obers	
<i>Kaiserschmarrn - raisins, vanilla ice cream, apple sauce, plum sauce</i>		<i>Winter sundae - sour cream ice cream, berries, whipped cream with rum</i>	
TIRAMISU	13	EISKAFFEE - SCHLAGSAHNE	13
		<i>Iced coffee - whipped cream</i>	
2 STK. MARILLENPALATSCHINKEN	13	AFFOGATO	7
<i>2 pieces apricot pancakes</i>		Espresso, eine Kugel Vanilleeis	
CRÈME BRÛLÉE	13	<i>Affogato - espresso, vanilla ice cream</i>	
Beeren, Himbeersorbet		INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL	22
<i>Crème Brûlée - berries, raspberry sorbet</i>		Trüffelhonig, Feigensenf, Chutneys	
MOUSSE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE	13	<i>International cheese selection - truffle honey, fig mustard, chutneys</i>	
<i>Valrhona chocolate mousse</i>			
HEISSE LIEBE	13		
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagsahne			
<i>“Hot love” - vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream</i>			

KLEINGEDRUCKTES

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

Bezüglich Inhaltsstoffe der Speisen fragen Sie unser geschultes Team.

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

Ask our trained team about the ingredients of the dishes.

Alle Preisangaben in €. *All prices in €.*