

# VORSPEISEN

<b>OSIETRA KAVIAR   KLASSISCHE BEILAGEN</b>	10g	26
<i>Osietra Caviar - classic sides</i>	50g 130 125g 300 250g	580
<b>1/2 DUTZEND AUSTERN FINE DE CLAIRE NR. 2</b>		30
<i>6 oysters - Fine de Claire Nr. 2</i>		
<i>Oysters &amp; Pearls - Pimp it up mit 10g Kaviar / +10g caviar</i>		56
<b>KRUMPENDORFER WEINBERGSCHNECKEN</b>		22
<i>Knoblauchbutter, Kräuter, gratiniert</i>		
<i>Snails from Krumpendorf - garlic butter, herbs, gratinée</i>		
<b>BURRATA, TOMATE, BASILIKUM</b>		19
<i>Gazpacho</i>		
<b>SASHIMI YELLOWFIN TUNA - WASABI, INGWER, SOJA</b>		32
<i>Tuna sashimi - wasabi, ginger, soy sauce</i>		
<b>KRUSTENBROT - AVOCADO, EI, TOMATE</b>		18
<i>Bread - avocado, egg, tomato</i>		
<b>BEEF TATAR "CLASSIC" AM TISCH ZUBEREITET</b>		30
<i>"Classic" beef tartare - prepared at the table</i>		
<b>SPICY SHRIMPSCOCKTAIL</b>		20
<b>TATAKI VOM HEIMISCHEN RIND</b>		29
<i>Thaimayo - Koriander - Chillli - Jungzwiebel</i>		
<i>Tataki from local beef - Thai mayo, coriander, chili, spring onion</i>		
<b>VEGGIE TACOS</b>		22
<i>Rucola, Feta, Tomaten, Paprika, Gurken, roter Zwiebel, Guacamole</i>		
<i>Veggie Tacos - rocket, feta, tomatoes, peppers, pickles, red onion</i>		
<b>GARNELEN PIRI PIRI - CHILI-KNOBLAUCHÖL</b>		22
<i>Prawns Piri Piri - chili-garlic oil</i>		
<b>KNUSPERGARNELEN - WASABI-KORIANDERMAYO</b>		22
<i>Crispy prawns - wasabi, coriander mayo</i>		

**EDAMAME - PONZU, CHILIMAYO** 18

**WRANNSINNSVORSPEISE FÜR ZWEI** 54

*Edamame, Calamari, Vitello Tonnato, Piri Piri, Sashimi*  
*Wrannsinns starter for two*

# SUPPEN

**RINDSUPPE** 14

*Kaspressknödel oder Grießnockerl*  
*Beef broth with cheese or semolina dumpling*

**RAMENSUPPE - JAPANISCHE HÜHNERSUPPE** 19 | 27

*Ramen soup - Japanese chicken soup*

**PARADEISER CREMESUPPE - BASILIKUM, BURRATA** 16

*Tomato cream soup - basil, burrata*

# PASTA

**LINGUINI "ASIA STLYE"** 29

*Paprika, Zuckererbsen, Karotte, Ingwer, Zwiebel, Sprossen, Koriander*  
*Peppers, snap peas, carrot, ginger, onion, sprouts, coriander*

**RAVIOLI - RICOTTA, ROTE RÜBE** 30

*Ravioli - ricotta, beetroot*

**SPAGHETTI RENATE (SCHARF)** 29

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

**BANDNUDELN - TRÜFFEL, BIO-EI** 46

*Ribbon noodles - truffle, organic egg*

**WALSER KÄSERAHMSPÄTZLE - RÖSTZWIEBEL** 29

*Creamy Walser cheese spaetzle - fried onions*

## AUS FLUSS UND MEER

**MIESMUSCHELTOPF BERGKRISTALL - POMMES** 39  
*Mussel pot Bergkristall - fries*

**CALAMARI GEGRILLT - KNOBLAUCHBROT, ARTISCHOCKEN** 32  
*Roasted calamari - garlic bread, artichokes*

**FISCHGRILL** 46  
Cremespinat, Krennpüree, Sauce Vin Blanc, Saiblingskaviar  
*Fishgrill - cream spinach, horseradish puree, Sauce Vin Blanc, char caviar*

**FORELLE IM GANZEN GEBRATEN** 39  
Petersilienerdäpfel, Tomaten-Kapernbutter  
*Trout - roasted, potatoes, tomato-caper butter*

**BRANZINO IM SALZ FÜR ZWEI** 120  
Trüffelpüree, Spinat  
*Seabass in salt crust for two - truffle puree, spinach*

**DORADE AL FORNO FÜR ZWEI** 110  
Gemüse, Oliven, Kartoffeln  
*Roasted sea bream for two - potatoes, vegetables, olives*

## KLASSIKER

**NATURSCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB** 39  
Erbsenreis  
*Veal escalope - pan fried, rice with peas*

**WIENER SCHNITZEL** 39  
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren  
*Deep fried veal escalope - parsley potatoes, lingonberry jam*

**RAHMGULASCH VOM HEIMISCHEN KALB** 38  
Spätzle, Salatteller  
*Creamy veal goulash - spaetzle, salad*

## NICE TO MEAT YOU

**RINDSROULADE - KARTOFFELPÜREE** 42  
*Beef roulade - mashed potatoes*

**KOTELETTS VOM KÄRNTNER LAMM** 48  
Trüffelgnocchi, grüne Bohnen  
*Lamb chops - truffle gnocchi, green beans*

**BEEF TERIYAKI** 49  
Dünne Streifen vom Kärntner Rind, Teriyaki, Zwiebel, Paprika, Reis  
*Beef fillet strips - Teriyaki, onions, pepper, rice*

**CRISPY CHICKEN BOWL - REIS** 36  
Avocado, Mais, Karotten, Zwiebel, Paradeiser, Sourcream  
*Crispy chicken bowl - avocado, sweet corn, carrots, onion, tomatoes, sour cream*

**KOTELETT VOM HEIMISCHEN KALB 250G** 56  
Trüffelpüree, Jus, Gemüse  
*Veal chop 250g - Truffle puree, jus, vegetables*

**RIB EYE STEAK VOM HEIMISCHEN RIND 300G** 56  
Trüffelpommes, Gemüse  
*Rib eye steak 300g - Truffle fries, vegetables*

**FILET STEAK VOM HEIMISCHEN RIND 250G** 58  
Pfefferrahmsauce, Krokette, Bohnen  
*Beef fillet steak 250g - pepper cream sauce, croquettes, green beans*

**IM GANZEN GEBRATENES STUBENKÜKEN** 42  
Grillgemüse, knusprige Erdäpfel, grüner Bohnensalat  
*Spring chicken - grilled vegetables, crispy potatoes, green beans*

## 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 92

Calamari, Muscheln, Garnelen, Mascarpone, Tomate

*Pasta for two - calamari, mussels, prawns, mascarpone, tomato*

### 1 KG EDEN WILDFANG GARNELEN 99

Aioli, Weißbrot

*1 kg Eden wild caught prawns - aioli, bread*

### STEIRISCHES BACKHENDL AB 2 PRO PERSON 36

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 116

### TOMAHAWK STEAK per kg 125

#### 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*

## 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 58

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 45

Brotwürfel, saures Gemüse, Trauben, Erdäpfel, Cherrytomaten

Salatteller

*Cheese fondue - bread cubes, mixed pickles, grapes, potatoes, cherry tomatoes, salad*

**BEACHTEN SIE AUCH UNSER TAGESAKTUELLES ANGEBOT!**

**ALSO TAKE A LOOK AT OUR DAILY SPECIALS!**

## SWEETS FOR MY SWEET

<b>KAISERSCHMARRN</b>	19
Rosinen, Vanilleeis, Apfelmus, Zwetschkenröster <i>Kaiserschmarrn - raisins, vanilla ice cream, apple sauce, plum sauce</i>	
<b>TIRAMISU</b>	14
<b>2 STK. MARILLENPALATSCHINKEN</b>	14
<i>2 pieces apricot pancakes</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	14
Beeren, Himbeersorbet <i>Crème Brûlée - berries, raspberry sorbet</i>	
<b>MOUSSE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE</b>	14
<i>Valrhona chocolate mousse</i>	
<b>HEISSE LIEBE</b>	14
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagsahne <i>"Hot love" - vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream</i>	
<b>WINTERLICHER EISBECHER</b>	14
Sauerrahmeis, Beeren, Rum-Obers <i>Winter sundae - sour cream ice cream, berries, whipped cream with rum</i>	

## KLEINGEDRUCKTES

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

*We kindly ask for your understanding that bills can only be settled per table. For information regarding ingredients or allergens, please ask our trained staff.*

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

<b>GRIECHISCHES JOGHURT - HONIG, WALNÜSSE</b>	14
<i>Greek Yogurt - honey, walnuts</i>	
<b>EISKAFFEE - SCHLAGSAHNE</b>	12
<i>Iced coffee - whipped cream</i>	
<b>AFFOGATO - ESPRESSO, VANILLEEIS</b>	7
<i>Affogato - espresso, vanilla ice cream</i>	
<b>AFFOGATO RENATE - mit Baileys</b>	13
<b>INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL</b>	22
Trüffelhonig, Feigensenf, Chutneys <i>International cheese selection - truffle honey, fig mustard, chutneys</i>	

## GEDECK

<b>MITTAGSGEDECK PRO PERSON</b>	4
Hausgemachter Aufstrich, Gebäck, Olivenöl, Gemüse, Charcuterie <i>Bread &amp; spread - olive oil, fresh vegetables, charcuterie</i>	
<b>ABENDGEDECK PRO PERSON</b>	6
Gedeck und zusätzlich Gruß aus der Küche <i>Bread &amp; spread and additional Amuse Gueule</i>	

## LET'S GET IN TOUCH

**FALSTAFF:** 01094  
**TRIPADVISOR:** Hotel Bergkristall Restaurant  
**INSTAGRAM:** bergkristall.wrann  
**FACEBOOK:** Hotel Bergkristall /  
Wrann Hotels Austria / Oberlech

## SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns.  
Ihre Familie Wrann mit dem Team des Hotel Bergkristall