

*Herzlich willkommen bei uns
im ******Superior Verwöhnhotel Kristall!***

*Unser Küchenteam mit Küchenchef Wolfgang Wohlschlager freut sich,
Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.*

*Im Kristall-Weinkeller schlummern 300 verschiedene nationale
und internationale edle Tropfen - für den passenden Wein berät Sie
auf Wunsch gerne einer unserer Sommeliers.*

Rudis Aperitif-Empfehlung

<i>Leeb Secco Rosé</i>	€ 6,40
<i>Die österreichische Antwort auf den Prosecco Rosé</i>	
<i>Hugo de Luxe</i>	€ 7,90
<i>Prosecco, Soda, St. Germain (Holunderlikör), Minze, Limette</i>	
<i>Kristall Spritz by Rudi</i>	€ 6,90
<i>Grapefruit-Limonade, Apérol, Orange und Prosecco</i>	
<i>Rudi in Love</i>	€ 9,90
<i>Belvedere, Himbeeren, Zitronensaft, Läuterzucker</i>	

[Lieber Gast!]

Informationen über Zutaten in unseren
Speisen, welche **ALLERGIEN** oder
UNVERTRÄGLICHKEITEN auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage
bei unserem Servicemitarbeiter.



Vorspeise

Beef Tartar (vom österreichischen Rinderfilet)

mit Salzbutterkegel, roten Zwiebelringen und lauwarmen Toastbrot

100 g. € 17,50

200 g. € 28,50

Tomaten-Büffelmozzarella

mit hausgemachtem Basilikumpesto,
mariniertem Rucola und Parmesanspäne

€ 14,50

Rinder Carpaccio

an Zupfsalat mit Limetten-Vinaigrette

€ 18,90

Suppe

Klassische Rindssuppe

mit dreierlei Einlage (Kaspressknödel/Grießnockerl/Frittaten)

€ 7,90

Tomatencremesuppe

mit Pinienkerne und Ginobers

€ 6,50

Tagessuppe

€ 5,90

Salat

Gemischter Salat vom Buffet

€ 6,50

Ceasar Salad „Kristall“

mit in Olivenöl gebratenen Weißbrotcroupons,
Cherrytomaten, Parmesan und Sardellen

natur € 13,50

mit gebratenen Hendlstreifen € 19,90



Pasta

„Penne Siziliana“ € 14,50
würzige all'arrabbiata Sauce mit Kapern, Tomaten und frischen Kräutern

Fleisch

Österreichisches Premium Rinderfilet 220g. € 35,00
mit Kartoffelgratin, Wintergemüse und kräftigem Portweinjus

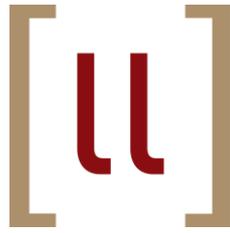
„Surf and Turf“ € 35,00
*170 g. Rindsfilet mit 3 Stück Riesengarnelen
mit Kartoffelgratin, Wintergemüse und kräftigem Portweinjus*

**In Butter goldgelb gebackenes
Wienerschnitzel vom Schweinerücken** € 17,90
mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone

US-Beef Burger mit hausgemachten Burgerbrot € 21,50
*mit roter Zwiebelmarmelade, Tomaten, Salat und Cheddar-Käse
mit Fry & Dip Pommes, Cocktailsauce und BBQ Sauce*

Grillteller „Kristall“ 3erlei Filet (Schwein/Rind/Hendl) € 24,90
mit Pommes, Wintergemüse, Kräuterbutter und Cocktailsauce

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken € 22,90
mit Speckfisolten, Bratkartoffel und Zwiebel-Mayoranjus



Fisch

- Mediterranes Risotto** € 24,50
mit gebratenen Black Tiger Garnelen und mariniertem Rucola
- Gebratenes Schottisches Lachsfilet** € 23,90
mit sautiertem Blattspinat und Kartoffelpüree

Vegetarisch

- Kichererbsen-Bällchen** € 15,50
auf Asiatischen Wokgemüse mit Sprossensalat
- Tiroler Käsespätzle** € 13,50
mit Röstzwiebel und frischen Schnittlauch

Dessert

- Kaiserschmarrn** € 12,90
mit Rum-Rosinen und Zwetschgenröster
- Schokoladen-Moelleux mit flüssigem Kern** € 9,90
*serviert mit Vanilleeis, Schlagsahne
und lauwarmem Amarena-Kirsch-Ragout*
- Variation von süßen Köstlichkeiten** € 9,90
aus unserer Kristall-Pâtisserie

Sie möchten Ihren Abend noch abwechslungsreicher gestalten und unseren exklusiven Gewölbekeller kennenlernen?

Es erwartet Sie ein spezielles 5-gängiges Gourmet-Menü.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter gerne nach dem aktuellen Menü!

5-Gänge-Menü pro Person

€ 79,00

Sie sind auf den Geschmack gekommen und möchten ein exklusives Gourmet-Menü in unserem Gewölbekeller genießen?

Geben Sie uns bitte rechtzeitig Bescheid, damit wir Ihnen einen Tisch reservieren können!

Genuss in exklusivem Rahmen

Kennen Sie schon unser Riesen-Weinfass?

Im neuen Kristall-Keller erwartet es Sie: Zwei Eichenholzfässer, die im Jahre 1960 im venetischen Bassano del Grappa hergestellt wurden und ein Fassungsvermögen von 29.500 Litern haben, bilden unser Riesen-Weinfass.

Im Inneren können bis zu 14 Personen bequem sitzen und die urige Atmosphäre genießen. Ob für Weinverkostungen oder geselliges Beisammensein mit Freunden: Sprechen Sie uns gerne an für „Ihren“ Weinfass-Abend!

Feiern im Ziegelgewölbe:

Sie sind begeistert vom neuen Gewölbekeller, dem besonderen Ambiente und der Auswahl von über 300 Rot-, Wein- und Süßweinen? Selbstverständlich steht Ihnen auch unser neues Gourmet-Restaurant für Candle-Light-Momente zu zweit und stilvolle Feiern in besonderem Rahmen offen.



*Wir freuen uns darauf,
Ihnen festliche Momente zu bereiten!*

*Tisch-Reservierungen & Infos an unserer Hotelrezeption
oder unter Tel. +43 5243 5490*