

CAFÉ BAR

# DORFSTUBEN

RESTAURANT

Ganztags warme Küche.  
Hot food all day long.

Tel: 05446 2714  
www.hotelkristall.com

## VORSPEISEN & SALATE STARTERS & SALADS

- Tiroler Brettjause** € 13,90  
(ausgewählte Tiroler Spezialitäten)  
Local Tyrolian antipasti
- A Tatar vom Räucherlachs** € 11,90  
mit Dillgurken und Jourgebäck  
Smoked salmon tartare with dill cucumber and bread
- A Rindfleischsalat** € 10,90  
auf Rettich Carpaccio mit Kernölvinaigrette  
Beef salad on radish carpaccio with pumpkin seed oil
- A Dorfstuben Salat** € 18,90  
mit rosa gebratenen Filetspitzen  
Dorfstuben Salad with slices of roasted sirloin
- Fitness Salat** € 13,90  
mit gebratenen Hühnerstreifen  
Fitness salad with stripes of roasted chicken
- Gemischter Salat** € 6,50  
Mixed salad
- Grüner Salat** € 5,50  
Green salad
- Knoblauchbrot** € 4,50  
Garlic bread

## AUS DEM SUPPENTOPF FROM THE SOUP BOWL

- A Knoblauchcremesuppe** € 6,90  
mit Weißbrotroutons  
Cream of garlic soup with white bread croutons
- Suppentopf** € 7,90  
mit Rindfleisch Nudeln und Gemüse  
Clear soup of prime boiled beef, noodles and vegetables
- Kräftige Rindsuppe** € 4,90  
mit Frittaten  
Hearty Beef Soup with sliced herb - pancakes
- Kräftige Rindsuppe** € 6,20  
mit Speckknödel  
Hearty Beef Soup with Tyrolean bacon dumpling
- Kräftige Rindsuppe** € 6,90  
mit Kaspressknödel  
Hearty Beef Soup with cheese dumpling
- Gulaschsuppe** € 8,20  
Goulash soup

## HAUPTSPEISEN MAINS

- A Geschmorte Kalbsackerl** € 25,90  
auf Kürbisragout und Zuckerschoten mit Kartoffelknödel  
Braised cheeks of veal on pumpkin ragout and sugar snap with potato dumplings
- A Filetsteak** € 36,90  
vom Almochsen mit cremiger Pfeffersauce, Gemüse und knusprigen Rosmarinkartoffeln  
Filet steak of Austrian mountain ox with creamy-pepper sauce, vegetables and crispy rosemary-potatoes
- A Zweierlei vom Hirsch** € 38,90  
geschmorte Schulter und rosa gebratener Rücken mit Polentastrudel und Maroni  
Duo of venison braised shoulder and pink roasted saddle of venison with polenta strudel and chestnuts
- A Geschmorte Lammhaxe** € 23,90  
mit Thymiankartoffelpüree und grünen Bohnen  
Braised knuckle of lamb with thyme-potato puree and green beans

## NUDELGERICHTE UND VEGETARISCH PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- Käsespätzle** € 16,90  
mit grünem Salat  
Cheese spätzle with green salad
- Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce** € 11,90  
Spaghetti bolognese or with tomato sauce
- Penne mit Basilikumpesto** € 11,90  
mit frischem Parmesan  
Penne with basil pesto and fresh parmesan
- A oder mit gebratenen Hühnerbrüstchen** € 18,90  
or with fried chicken-breast
- A Mozzarella Pilz Quiche** € 16,90  
mit Blattsalaten und Sauerrahmdip  
Mozzarella mushroom quiche with lettuce and sour cream - dip
- A Spinat Ricotta Knödel** € 16,90  
in brauner Butter mit frischem Parmesan  
Spinach ricotta dumplings in brown butter with fresh parmesan

## TRADITIONELLE DORFSTUBEN-KLASSIKER TRADITIONAL DORFSTUBEN CLASSICS

- A Zwiebelrostbraten** € 22,90  
mit Speckbohnenbündel und Bratkartoffeln  
Roast Beef with deep fried onions, Roasted potatoes and bacon wrapped green beans
- Wienerschnitzel vom Schwein** € 14,90  
mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren  
Wiener Schnitzel (Pork) with French fries and wild cranberry sauce
- A Wiener Schnitzel vom Kalb** € 21,90  
mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren  
Traditional Wiener Schnitzel (Veal) with French fries and wild cranberry sauce
- Saftiges Cordon bleu** € 16,90  
mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren  
Juicy Cordon Bleu with French fries and wild cranberry sauce

- Rindsgulasch** € 18,90  
mit Serviettenknödel oder Spätzle  
Beef goulash with spätzle or sliced bread dumpling
- A Grillspieß** € 19,90  
auf Letschoreis mit Brokkoli und Pommes frites  
Grill skewer with letscho-vegetable rice, and French fries

## AUS DEM WASSER FROM THE WATER

- A Gebratenes Zanderfilet** € 27,90  
auf Selleriepüree mit Junglauch  
Roasted pike-perch fillet on creamy celery puree and leek
- A Filet vom Bachsaibling** € 24,90  
mit Roten Rüben Spätzle und Mehrrettich Sauce  
Roasted fillet of brook trout with beetroot pasta and horseradish sauce

## DESSERTS SWEETS

- A Grießschmarren** € 10,90  
mit Apfelmus  
Sliced semolina-pancake with apple -puree
- A Topfen-Mohnknödel** € 10,90  
mit Weichselragout und Zitronenbutter  
Poppy seed dumplings with ragout of sour cherries and Lemon-butter
- Warmer Apfelstrudel** € 8,90  
mit Vanilleeis und Schlagobers  
Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream
- A Kleine Portion Vorarlberger Bergkäse** € 8,90  
mit Trüffelhonig, Feigensenf und Nüssen  
Small portion of local cheese with truffle-honey and nuts
- A Winterlicher Eisbecher** € 7,90  
(Zimteis, Bratapfeleis, Pistazie)  
Karamellisierten Nüssen, Mandeln und Weichseln  
Winter ice cream bowl (cinnamon-ice, baked-apple, pistachio ice cream) caramelized nuts, almond and sour cherry
- Coup Dänemark** € 7,20  
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers  
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream
- Heiße Liebe** € 7,20  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers  
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream
- Gemischtes Eis** € 6,50  
mit Schlagobers  
Mixed ice cream with whipped cream

**•** Diese Gerichte sind als kleine Portion erhältlich  
These dishes are also available as a small portion

**A** Diese markierten Speisen gibt es nur Abends.  
Meals marked with this sign are only available in the evening.