

Ganztags warme Küche.
Hot food all day long.



Tel: 05446 2714
www.hotelkristall.com

VORSPEISEN & SALATE
STARTERS & SALADS

Tafelspitzsülzchen € 13,90
mit eingelegten Schalotten und Schnittlauchsauce
Boiled beef in aspic with pickled shallots and chive sauce

• **Dreierlei vom heimischen Ziegenkäse** € 14,50
Three kinds of local goat cheese

Bunte Blattsalate € 14,50
mit gebratenen Hühnerstreifen
Colorful leaf salads with roasted chicken strips
Kleine Portion/small portion € 12,50

Tiroler Brettljause € 14,50
(ausgewählte Tiroler Spezialitäten)
Local Tyrolian Antipasti (specialites from "Tyrol")

• **Gemischter Salat** € 8,10
Mixed Salad

• **Grüner Salat** € 6,30
Green Salad

• **Arlbergspitz** € 5,50
Garlic Bread

AUS DEM SUPPENTOPF
FROM THE SOUP BOWL

Suppentopf mit Rindfleisch Nudeln und Gemüse € 10,90
Hearty Beef Soup with boiled beef, noodles and vegetables

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten € 6,90
Hearty Beef Soup with sliced herb - pancakes

Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel € 7,40
Hearty Beef Soup with a "cheese dumpling"

• **Krautsuppe mit Paprika Chilis und Croutons** € 10,90
Cabbage soup with paprika chilies and croutonsHearty Beef Soup with a "cheese dumpling"

HAUPTSPESSEN
MAINS

Gebratenes Hühnerbrüstchen gefüllt mit Mousse € 22,90
von roter Rübe auf Safranrisotto
Roasted chicken breast stuffed with mousse of red beet on saffron risotto

Rosa gebratenes Rumpsteak Select auf Pfeffersauce € 36,90
mit Gemüse und Rosmarinkartoffel
roasted rump steak Select on pepper sauce with vegetables and rosemary potatoes

• **Schweinemedallions im Grammelmantel** € 24,90
mit rahmigem Sauerkraut und Kartoffeldukat
Pork medallions in grammel coat with creamy cabbage and potatoes

Rindsgulasch mit Spätzle 0 € 20,9
Beef Goulash with spätzle
Kleine Portion/small portion € 18,90

Wienerschnitzel vom Schwein € 15,20
mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren
Wiener Schnitzel (Pork) with french fries and cranberry sauce
Kleine Portion/small portion € 13,20

Saftiges Cordon bleu € 19,50
mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren
Juicy Cordon Bleu with french fries and cranberry sauce

NUDELGERICHTE UND VEGETARISCH
PASTA AND VEGETARIAN DISHES

• **Cremige Eier-schwammerl mit weißen Bandnudeln** € 17,40
Creamy Chanterelle and tagliatelle
Kleine Portion/small portion € 15,40

• **Gazpacho mit getoastetem Knoblauchbrot** € 14,50
Gazpacho with toasted garlic bread

Spaghetti Bolognese mit frischen Parmesan € 13,90
Spaghetti Bolognese with fresh parmesan
Kleine Portion/small portion € 9,90

• **Kasspätzle mit grünen Salat** € 17,90
„Cheese Spätzle“ with green salad

AUS DEM WASSER
FROM THE WATER

• **Gebratenes Filet vom Bachsaibling** € 28,90
auf Linguine in Erbsen- Minzcreme
Roasted fillet of brook trout on linguine in pea-mint cream

• **Garnelenpfandl mit Strauchtomaten** € 24,50
und kleinem Caesarsalat
Roasted shrimp-pan with vine- tomatoes and small caesar salad

DESSERTS
SWEETS

• **Grießschmarren mit hausgemachten Marillenröster** € 12,90
Semolina pancake with homemade apricot roaster

• **Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren** € 13,50
Panna cotta with marinated strawberries

• **Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade** € 9,20
Pancakes with homemade apricot jam

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers € 10,20
Warm Applestrudel with vanilla ice cream and whipped cream

Bananensplit € 7,90
Banana vanilla Ice Cream with chocolate sauce and whipped cream

Coup Dänemark € 6,90
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers
Vanilla Ice Cream with chocolate sauce and whipped cream

Heiße Liebe € 6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers
Vanilla Ice Cream with warm raspberries and whipped cream

Gemischtes Eis mit Schlagobers € 6,50
Mixed Ice Cream with whipped cream

Gemischtes Eis ohne Sahne € 5,50
Mixed Ice Cream without whipped cream

• Diese markierten Speisen gibt es nur Abends ab 18:00 Uhr
dishes marked with this sign are only available at 6pm

• Vegetarische Gerichte
Vegetarian dishes