

Grüß Di am Kreschbrigg!

Eric, Sven, Rene & Juliane kochan für Eu



Für die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. auch aus umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GmbH ausgezeichnet und zertifiziert.

Wir kochen somit bevorzugt mit Produkten ...

Kalbfleisch und
Lammfleisch

Silbertal Bauern, Mitglieder von
„Bewusst Montafon“, efer über AOM
Markt Bludenz und Metzgerei
Salzgeber aus Schruns-Tschagguns

Milch, Butter, Käse und
andere Milchprodukte

Österreichische Landwirtschaft mit
AMA Gütesiegel

Eier aus Bodenhaltung

Sennhof aus Rankweil über Grabher
Frischdienst aus Nenzing

Kartoffeln, Karotten, Kraut
und Äpfel (ganzjährig)

Österreichische Landwirtschaft mit
AMA Gütesiegel & Bodenseeregion,
Fruchtexpress Grabher aus Frastanz

Wild

Silbertaler Jagd

Sura Kees

Aus der Genussregion Montafon über
die Alpe Wasserstube und Ludwig
Zudrell aus dem Silbertal

Deine Gesundheit ist für uns besonders wichtig. Aus diesem Grund kochen wir alle Lebensmittel mit belebtem und energetisiertem Gebirgsquellwasser, Hunza Kristallsalz und Glutamatfrei.

Marianne Williamsons Gedanken

Unsere tiefste Angst ist nicht,
dass wir unzureichend sind.

Unsere tiefste Angst ist,
dass wir über die Maßen machtvoll sind.

Es ist unser Licht, nicht unsere Dunkelheit,
das uns am meisten ängstigt.

Wir fragen uns, wer bin ich, brillant zu sein,
großartig, talentiert und sagenhaft?
Aber tatsächlich, wer bist Du, es nicht zu sein?
Du bist ein Kind Gottes.

Dein Kochen auf kleiner Flamme dient der Welt nicht.
Es liegt nichts Erleuchtetes darin, sich kleiner zu machen,
damit andere Menschen sich in Deiner Nähe nicht unsicher fühlen.

Wir sind geboren, um die Herrlichkeit Gottes zu offenbaren,
die in uns ist. Sie ist nicht nur in einigen von uns, sie ist in allen!

Und indem wir unser eigenes Licht scheinen lassen,
geben wir unbewusst anderen Menschen die Erlaubnis,
das gleiche zu tun, indem wir uns von unserer eigenen Angst
befreit haben, befreit unsere Gegenwart automatisch andere!

Du möchtest lieber etwas, daß nicht auf der Karte steht? Unser Serviceteam nimmt sehr gerne Deine persönlichen Essenswünsche entgegen und klärt die Erfüllung mit unserem Küchenteam ab.

Aus dem Suppentopf

- € 3,50 Kleine Tomatencremesuppe „oder“ lieber eine Große (€ 4,90)
- € 3,50 Kleine Rinderkraftsuppe mit einem Leberknödel
„oder“ lieber eine Große mit zwei Leberknödel (€ 4,90)
- € 3,50 Kraftsuppe mit Flädle (Frittaten) „oder“
lieber eine Große (€ 4,90)

Kristberger „Klassiker“

- € 16,70 Grillteller „Zadatta“ - Verschiedene Fleischstücke,
Speck, Würstchen, Grillsauce, Kräuterbutter und
Pommes frites
- € 15,90 Zwiebelrostbraten
hausgemachte Eierspätzle
- € 15,20 Hirschragout vom Silbertaler Wild
Serviettenknödel
- € 13,90 „Kristbergtoast“ Gebratenes Schweinesteak
auf getosteter Schwarzbrottscheibe, Kräuter-
butter und hunter Salatgarnitur
- € 12,90 Putenschnitzel in Sesam gebraten
Bärlauchnüdele
- € 13,50 Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit buntem Salat
- € 12,50 Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites
- € 12,50 „Montafoner Käsespätzle“ mit
Röstzwiebeln und Beilagensalat
- € 10,20 Leberkäse mit Pommes frites (Extra Spiegelei?)
- € 9,70 Bauern-Hauswürste mit Sauerkraut, Senf und Kren

Nu a klini Portion und Mahlzeit Kinder!

Für Gäste mit einem kleinen Appetit bieten wir auch fast alle Speisen in kleineren Portionen (Abzug zwischen € 4,00 und € 2,00 vom Normalpreis) an. Wir laden alle Kinder bis 12 Jahre ein, dass diese sämtliche Hauptspeisen von unserer Karte auch in kindergerechten Portionen um nur € 7,00 genießen können.

Leichte Küche

€ 12,20 Montafoner "Bergknappensalat"

Gebratene Geflügelstreifen auf marinierten Blattsalaten

€ 10,90 Montafoner „Sura Kees“ im Speckmantel auf mariniertem Blattsalat, Zwiebelringe und Balsamicoglace

€ 10,20 Bärlauchnüdele mit gebackenem Gemüse

€ 9,90 "Holzfällertoast" Schwarzbrotsscheiben mit Zwiebeln, Speck und Käse überbacken, Salatgarnitur

€ 9,90 Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan

Etwas Süßes?

€ 11,90 Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus

€ 5,50 Germknödel an Vanillesauce „oder“ Butter Mohn und Zucker

€ 5,50 Apfelstrudel an Vanillesauce „oder“ Vanilleeis

Möchtest Du einen hausgemachten Kuchen?

Für die leichtere Wahl, sind alle Kuchen an der Theke ausgestellt.

Lust auf ein Eis?

Ja, dann frage bitte nach unserer Eiskarte.

Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, ...

..., welcher Anlass es auch ist, das Kristberger Verwöhnteam ist sehr gerne bei der Planung und Ausführung behilflich. Günter und Jürgen nehmen Deine Anmeldung sehr gerne an und stehen auch für sämtliche Fragen (Dekoration, Menüs, Weinbegleitung, ...) bereit.

Unter http://kristberg.at/Hochzeit_Taufe.html gibt es auch eine ausführliche Checkliste und einige Fotos von Tischdekorationen für die optimale Planung.

Der Kristberger "Verwöhngutschein"

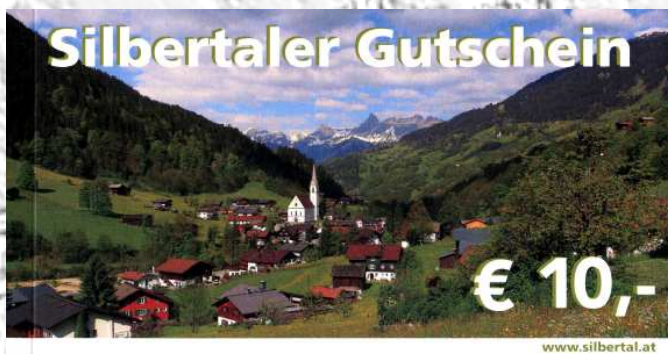


Du suchst noch ein passendes Geschenk für Deine Familie, Freunde, Bekannten, ...? Ja? Dann ist ein Kristberger "Verwöhngutschein" sicherlich die passende Lösung dafür.



Wir können Dir diesen ganz individuell (Hochzeit, Geburtstag, mit Übernachtung, Bergfrühstück, gewünschter Betrag, ...) und mit der persönlichen Anrede vom Empfänger ausstellen.

Der Silbertaler Gutschein



Die Gutscheine können direkt bei uns am Kristberg erworben werden. Einfach jemanden vom Kristberger Serviceteam ansprechen.