



PIZ-  
BISTRO  
IM CRESTA

1.700m näher dem Himmel



## VORSPEISEN

STARTERS

### BROTKORB

*Hausgemachtes Gebäck mit geschlagener Butter und Olivenöl*  
**BREAD BASKET**

*Homemade bread with whipped butter and olive oil*

€ 8,20

### CARPACCIO VOM RIND

*Mit Parmesanmousse, Rucola, Balsamico und Pan Carasau*  
**BEEF CARPACCIO**

*With parmesan mousse, rocket, balsamico vinegar and pan carasau*

€ 26,90

### RÄUCHERFORELLENFILET

*Mit Frischkäsemousse und eingelegter Gurke*

**FILLET OF SMOKED TROUT**  
*With cream cheese mousse and pickled cucumber*

€ 26,00

## SUPPEN

SOUPS

### SPINAT-KARTOFFELSUPPE

**MIT SPECK**

*Spinach potato soup with bacon*

€ 10,50

### GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE

*Mit Kräuteröl*

**TRUFFELED CELERY SOUP**  
*with herb oil*

 € 11,00

### STEINPILZESSENZ

*Mit Ravioli*

**PORCINI MUSHROOM ESSENCE**  
*With ravioli*

€ 12,50

## SALATE

SALADS

### CAESAR SALAT

*Mit Parmesan, Croûtons und getrockneten Oliven*  
**CAESAR SALAD**

*With parmesan cheese, dried olives and croûtons*

#### **Vorspeise**

*Starter*

 € 15,90

#### **Hauptspeise**

*Main dish*

 € 22,00

*Wahlweise mit:*

*gebratenen Hühnerbrust-*  
*streifen*

€ 26,60

*oder*

*gebratenen Garnelen*

€ 29,90

*Optionally with:*

*roasted chicken*  
*breast strips*

€ 26,60

*or*

*roasted prawns*

€ 29,90

### KLEINER SALAT

*Mit Karotte, Fenchel, Tomate und Gurke*

**SMALL SALAD**

*With carrot, fennel, tomato and cucumber*

 € 9,40

# HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

RINDERFILET 220G <i>BEEF FILLET</i>	€ 49,00
RIB EYE STEAK 250G	€ 40,00
LAMMKARREE <i>LAMB RACK</i>	€ 40,00

## SAUCEN UND BUTTER

SAUCES AND BUTTER

Rotweinsaft <i>Red wine sauce</i>	€ 4,20
Sauce Hollandaise <i>Hollandaise sauce</i>	€ 4,20
Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	€ 3,20

## BEILAGEN ZUR WAHL

SIDE DISHES TO CHOOSE

Ofengemüse (Wurzeln,  
Rosenkohl, Kürbis)  
*Oven vegetables (roots,  
Brussels sprouts, pumpkin)*  
€ 9,00

Gedünsteter Spinat,  
Kartoffelkracherl, Parmesan  
*Steamed Spinach, popped  
potatoes, parmesan cheese*  
€ 8,00

Pommes Frites  
*French fries*  
€ 7,30

Kartoffel-Trüffelpralinen  
*Potato truffle pralines*  
€ 8,50

Minibratkartoffeln in der  
Schale mit Rosmarin  
*Mini roast potatoes with shell  
and rosemary*  
€ 8,00

## UNSER BESTES WIENER SCHNITZEL

*Mit Kartoffel-Gurkensalat,  
Preiselbeeren und Zitrone*

### OUR BEST WIENER SCHNITZEL

*With potato cucumber salad,  
cranberries and lemon*

€ 35,00

## GESCHMORTE RINDERWANGE

*Mit Ratatouillegemüse  
und Zwiebelpüree*

### BRAISED BEEF CHEEK

*With ratatouille vegetables  
and onion purée*

€ 30,90

## KALBSTAFELSPITZ

*Mit Vanillekarotten, Crème „Salsa  
Verde“, Senfkörnern und  
Maccairekartoffeln*

### BOILED VEAL

*With vanilla carrots, salsa verde  
cream, mustard seeds and  
maccaire potatoes*

€ 38,00

## GEBRATENES FILET VOM SAIBLING

*Mit Blattspinat und  
Petersilienkartoffeln*

### ROASTED CHAR FILLET

*With leaf spinach and  
parsley potatoes*

€ 36,00

## PILZ RISOTTO

Mit frischen Kräutern  
MUSHROOM RISOTTO  
With fresh herbs

 € 26,00

## HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN

Mit Nussbutter und Parmesan  
HOMEMADE SCHLUTZKRAPFEN  
With nuts butter and parmesan  
cheese

 € 23,00

## MASSAMAN CURRY

Mit Cashew, Kartoffeln, Karfiol,  
Zuckerschoten, Minimaïs, wildem  
Brokkoli

## MASSAMAN CURRY

With cashew, potatoes, cauliflower,  
sugar snap peas, mini corn, wild  
broccoli

 € 28,00

## FÜR KINDER

FOR CHILDREN

## BACKHENDL

Mit Kartoffel-Gurken-Salat  
FRIED CHICKEN  
With potato cucumber salad

€ 20,50

## FASCHIERTE LAIBCHEN

Mit Kartoffelpüree und Karotten  
MINCED PATTIES  
With mashed potatoes and carrots

€ 17,50

## SPAGHETTI

Wahlweise mit:  
Optionally with:

Pesto € 12,00  
Tomatensauce € 12,00  
Tomato sauce € 12,00  
Bolognese € 12,90

## NACHSPEISEN

DESSERTS

## HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

Mit Safran-Birne und weißem Caféis  
SEMI-LIQUID CHOCOLATE CAKE  
With saffron pear and white  
coffee ice cream

€ 13,70

## APFELTARTE

Mit Zimteis  
APPLE TARTE  
With cinnamon ice cream

€ 9,50

## 2 STÜCK PALATSCHINKEN 2 PANCAKES

€ 13,30

## EISKUGELN:

SCOOPS OF ICECREAM

€ 4,00

## WEISSES CAFÉIS

WHITE COFFEE ICE CREAM

## TONCABOHNENEIS

TONCABEAN ICE CREAM

## VANILLEEIS

VANILLA ICE CREAM

## SCHOKOLADENEIS

CHOCOLATE ICE CREAM

## BASILIKUMSORBET

BASIL SORBET

## HIMBEERSORBET

RASPBERRY SORBET

## KÄSEVARIATION

CHEESE SELECTION € 19,50

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC-DRINKS

MINERALWASSER <i>Flasche</i>	
MINERAL WATER <i>Bottle</i>	
0,33 l	€ 4,60
0,75 l	€ 8,00
MINERALWASSER STILL <i>Flasche</i>	
MINERAL WATER STILL <i>Bottle</i>	
0,75 l	€ 8,00
LECHER QUELLWASSER <i>Karaffe</i>	
LECH MOUNTAIN WATER <i>Carafe</i>	
1,0 l	€ 3,10
ZITRONENLIMONADE <i>Glas</i>	
LEMONADE <i>Glass</i>	
0,25 l	€ 4,00
0,50 l	€ 8,00
COLA <i>Glas</i>	
COLA <i>Glass</i>	
0,25 l	€ 4,00
0,50 l	€ 8,00
COCA COLA ZERO <i>Flasche</i>	
COCA-COLA ZERO <i>Bottle</i>	
0,33 l	€ 4,90
ALMDUDLER LIGHT <i>Flasche</i>	
ALMDUDLER LIGHT ( <i>Austrian soft drink</i> ) <i>Bottle</i>	
0,35 l	€ 4,90
APFELSAFT   ORANGENSAFT   JOHANNISBEERSAFT <i>Glas</i>	
APPLE JUICE, ORANGE JUICE, BLACK CURRANT JUICE <i>Glass</i>	
0,25 l	€ 4,20
0,50 l	€ 8,40

APFELSAFT | ORANGENSAFT |  
JOHANNISBEERSAFT GESPRITZT *Glas*  
SPARKLING APPLE JUICE, SPARKLING ORANGE JUICE,  
SPARKLING BLACK CURRANT JUICE *Glass*  
0,25 l € 3,50  
0,50 l € 7,00

SCHIWASSER *Glas*  
SKI WATER *Glass*  
0,50 l € 5,70

## HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

TASSE KAFFEE  
CUP OF COFFEE  
"Gourmet Klassik" | Amann € 4,30

ESPRESSO  
ESPRESSO  
"Noir Klassik" | Amann € 3,90

CAPPUCCINO  
CAPPUCCINO € 4,90

LATTE MACCHIATO  
LATTE MACCHIATO € 5,40

GLAS TEE  
GLASS TEA € 4,30

HEISSE SCHOKOLADE  
HOT CHOCOLATE € 5,10

RUM  
RUM  
2 cl € 3,10

## BIERE

BEERS

FOHRENBURGER OBERLÄNDER VOM FASS <i>Glas</i>	
<i>FOHRENBURGER BEER DRAUGHT Glass</i>	
<i>0,20 l</i>	€ 4,60
<i>0,30 l</i>	€ 5,50
RADLER SÜSS/SAUER <i>Glas</i>	
<i>SHANDY Glass</i>	
<i>0,30 l</i>	€ 5,70
<i>0,50 l</i>	€ 7,10
FOHRENBURGER HEFEWEIZEN <i>Flasche</i>	
<i>FOHRENBURGER WHEAT BEER Bottle</i>	
<i>0,50 l</i>	€ 6,40
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI <i>Flasche</i>	
<i>MAISEL'S WEISSE NON-ALCOHOLIC BEER Bottle</i>	
<i>0,50 l</i>	€ 6,40

## OFFENE WEINE

WINE BY GLASS

GRÜNER VELTLINER	
<i>GRÜNER VELTLINER</i>	
<i>1/8 l</i>	€ 4,60
G'SPRITZTER WEISS	
<i>WHITE WINE with soda</i>	
<i>1/4 l</i>	€ 5,20
ROTWEIN <i>aus der 7/10-Flasche</i>	
<i>RED WINE</i>	
<i>1/8 l</i>	€ 6,40

## SCHNÄPSE

SCHNAPS

BAUERNOBSTLER	
<i>BAUERN OBSTLER (pear and apple)</i>	
<i>2 cl</i>	€ 4,70
WILLIAMS	
<i>WILLIAMS PEAR</i>	
<i>2 cl</i>	€ 4,70
MARILLE	
<i>APRICOT</i>	
<i>2 cl</i>	€ 4,70

# UNSERE PARTNER FÜR IHREN GENUSS

*OUR PARTNERS FOR YOUR ENJOYMENT*

FLEISCH | *MEAT*: Norbert Egger, Oberlech & Karnerta, Feldkirch

WURST & SCHINKEN | *SAUSAGES & HAM*: Hörtnagl, Hall in Tirol

FISCH | *FISH*: Mittermayr, Lech | Güfel, Meiningen

OBST & GEMÜSE | *FRUITS & VEGETABLES*: Fruchtexpress Grabher, Frastanz

FREILANDEIER | *EGGS*: Sennhof, Rankweil

BROT | *BREAD*: Backstube, Lech

MILCHPRODUKTE | *DAIRY PRODUCTS*: Vorarlberg Milch, Feldkirch

Vorarlberger Bergkäse | Local cheese: Alpe Batzen, Christian Moosmann, Schröcken

Informationen über allergene Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern. Die angeführten Preise dieser Speise- und Getränkekarte sind Inklusivpreise!

You are very welcome to ask our restaurant staff about allergen condiments in the dishes. Tax is included in the rates!

vegetarian  **Vegetarisch**

vegan  **Vegan**