



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*

€ 8,60

#### CARPACCIO VOM RIND

*Mit Parmesanmousse, Rucolacrème, Balsamico und Pan Carasau*

#### BEEF CARPACCIO

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

€ 28,00

#### ZUCCHINI-FRISCHKÄSERÖLLCHEN

*Mit Räucherforelle*  
**COURGETTE AND FRESH CHEESE**  
*With smoked trout*

€ 26,00

## SUPPEN

### SOUPS

#### SPINAT-KARTOFFELSUPPE

**MIT SPECK**

*Spinach potato soup with bacon*

€ 11,00

#### GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE

*Mit Kräuteröl*

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

€ 11,60

#### STEINPILZESSENZ

*Mit Ravioli*

**PORCINI MUSHROOM ESSENCE**

*With ravioli*



€ 13,00

## SALATE

### SALADS

#### CAESAR SALAT

*Mit Parmesan, Croûtons und getrockneten Oliven*

#### CAESAR SALAD

*With parmesan cheese, dried olives and croutons*

#### Vorspeise

*Starter*



€ 16,90

#### Hauptspeise

*Main dish*

€ 23,00

#### Wahlweise mit:

*gebratenen Hühnerbruststreifen*

€ 3,80 | € 5,00

*oder*

*gebratenen Garnelen*

€ 6,50 | € 8,40

#### Optionally with:

*roasted chicken*

*breast strips*

€ 3,80 | € 5,00

*or*

*roasted prawns*

€ 6,50 | € 8,40

#### KLEINER SALAT

*Mit Karotte, Fenchel, Tomate und Gurke*

#### SMALL SALAD

*With carrot, fennel, tomato and cucumber*



€ 9,90

#### GROSSER SALAT

*Mit Karotte, Fenchel, Tomate und Gurke*

#### LARGE SALAD

*With carrot, fennel, tomato and cucumber*



€ 19,30

#### GURKEN-TOMATENSALAT

**CUCUMBER TOMATO SALAD**



€ 9,90

## HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

RINDERFILET 220G <i>BEEF FILLET</i>	€ 51,50
RIB EYE STEAK 250G	€ 42,00
LAMMKARREE <i>LAMB RACK</i>	€ 42,00

## SAUCEN & BUTTER

SAUCES & BUTTER

Rotweinsaft <i>Red wine sauce</i>	€ 4,40
Sauce Hollandaise <i>Hollandaise sauce</i>	€ 4,40
Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	€ 4,40
Chimichurri	€ 4,40

## BEILAGEN ZUR WAHL

SIDE DISHES TO CHOOSE

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

€ 9,50

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

€ 8,50

Pommes Frites  
*French fries*

€ 7,70

Brokkoli mit Mandelbutter  
*Broccoli with almond butter*

€ 8,90

Minibratkartoffeln in der Schale mit Rosmarin  
*Mini roast potatoes with shell and rosemary*

€ 8,50

Jasminreis  
*Jasmine rice*

€ 6,50

## UNSER BESTES WIENER SCHNITZEL

*Mit Kartoffel-Gurkensalat,  
Preiselbeeren und Zitrone*  
**OUR BEST WIENER SCHNITZEL**  
*With potato cucumber salad,  
cranberries and lemon*

€ 37,00

## GESCHMORTE RINDERWANGE

*Mit Ratatouillegemüse und  
Zwiebelpüree*  
**BRAISED BEEF CHEEK**  
*With ratatouille vegetables and  
onion purée*

€ 32,00

## GEFÜLLTES MAISHÄHNCHEN

*Mit Eierschwammerl und  
Pastinakencreme, dazu  
Rotweinsaft*  
**STUFFED CORN CHICKEN**  
*With chanterelle mushrooms and  
parsnip cream, served with red  
wine sauce*

€ 29,00

## GEBRATENES FILET VOM SAIBLING

*Mit Blattspinat und  
Petersilienkartoffeln*  
**ROASTED CHAR FILLET**  
*With leaf spinach and parsley  
potatoes*

€ 38,00

## ROTE-BEETE-RISOTTO

*Mit Ziegenfrischkäsepraline und  
frittiertem Rosmarin*  
**BEET ROOT RISOTTO**  
*With goat cheese praline and fried  
rosemary*

 € 23,50

## HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN

*Mit Nussbutter und Parmesan*  
**HOMEMADE SCHLUTZKRAPPEN**  
*With nuts butter and parmesan  
cheese*

 € 24,00

## MASSAMAN CURRY

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

## MASSAMAN CURRY

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

 € 29,00

## FÜR KINDER

FOR CHILDREN

## BACKHENDL

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

€ 21,50

## FASCHIERTE LAIBCHEN

*Mit Kartoffelpüree und Karotten*  
**MINCED PATTIES**  
*With mashed potatoes and carrots*

€ 19,50

## SPAGHETTI

**Wahlweise mit:**  
**Optionally with:**  
Pesto

 € 12,60

Tomatensauce  
Tomato sauce

 € 12,60

Bolognese

€ 13,60

## NACHSPEISEN

DESSERTS

### HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

*Mit Safran-Birne und weißem  
Caféis*

**SEMI-LIQUID CHOCOLATE CAKE**  
*With saffron pear and white coffee  
ice cream*

€ 14,40

### APFELTARTE

*Mit Zimteis*

**APPLE TARTE**  
*With cinnamon ice cream*

€ 9,80

### 2 STÜCK PALATSCHINKEN 2 PANCAKES

€ 13,90

## EISKUGELN

SCOOPS OF ICECREAM

### WEISSES CAFÉIS WHITE COFFEE ICE CREAM

### TONCABOHNENEIS TONCABEAN ICE CREAM

### VANILLEEIS VANILLA ICE CREAM

### SCHOKOLADENEIS CHOCOLATE ICE CREAM

### BASILIKUMSORBET BASIL SORBET

### HIMBEERSORBET RASPBERRY SORBET

€ 4,10

**KÄSEVARIATION  
CHEESE SELECTION**

€ 21,50

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## NON-ALCOHOLIC-DRINKS

MINERALWASSER *Flasche*

MINERAL WATER *Bottle*

0,33 l

€ 4,90

0,75 l

€ 8,40

MINERALWASSER STILL *Flasche*

MINERAL WATER STILL *Bottle*

0,75 l

€ 8,40

LECHER QUELLWASSER *Karaffe*

LECH MOUNTAIN WATER *Carafe*

1,0 l

€ 3,30

ZITRONENLIMONADE *Glas*

LEMONADE *Glass*

0,25 l

€ 4,20

0,50 l

€ 8,40

COLA *Glas*

COLA *Glass*

0,25 l

€ 4,20

0,50 l

€ 8,40

COCA COLA ZERO *Flasche*

COCA-COLA ZERO *Bottle*

0,33 l

€ 5,20

ALMDUDLER LIGHT *Flasche*

ALMDUDLER LIGHT (*Austrian soft drink*) *Bottle*

0,35 l

€ 5,20

APFELSAFT | ORANGENSAFT |

JOHANNISBEERSAFT *Glas*

APPLE JUICE | ORANGE JUICE |

BLACK CURRANT JUICE *Glass*

0,25 l

€ 4,40

0,50 l

€ 8,80

APFELSAFT | ORANGENSAFT |

JOHANNISBEERSAFT GESPRITZT *Glas*

SPARKLING APPLE JUICE | SPARKLING ORANGE JUICE |

SPARKLING BLACK CURRANT JUICE *Glass*

0,25 l

€ 3,60

0,50 l

€ 7,20

SCHIWASSER *Glas*

SKI WATER *Glass*

0,50 l

€ 6,00

# HEISSE GETRÄNKE

## HOT DRINKS

TASSE KAFFEE <i>CUP OF COFFEE</i> "Gourmet Klassik"   Amann	€ 4,50
ESPRESSO "Noir Klassik"   Amann	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 5,20
LATTE MACCHIATO	€ 5,70
GLAS TEE <i>GLASS TEA</i>	€ 4,50
HEISSE SCHOKOLADE <i>HOT CHOCOLATE</i>	€ 5,40
RUM <i>2 cl</i>	€ 3,30

# BIERE

## BEERS

TEGERNSEER HELL VOM FASS <i>Glas</i> <i>TEGERNSEER BEER DRAUGHT Glass</i> <i>0,30 l</i> <i>0,50 l</i>	€ 5,40 € 6,80
RADLER SÜSS/SAUER <i>Glas</i> <i>SHANDY Glass</i> <i>0,30 l</i> <i>0,50 l</i>	€ 5,70 € 7,10
FRANZISKANER WEISSBIER <i>Flasche</i> <i>FRANZISKANDER WHEAT BEER Bottle</i> <i>0,50 l</i>	€ 6,80
ERDINGER ALKOHOLFREI <i>Flasche</i> <i>ERDINGER NON-ALCOHOLIC BEER Bottle</i> <i>0,50 l</i>	€ 6,80

## OFFENE WEINE

WINE BY GLASS

GRÜNER VELTLINER

*GRÜNER VELTLINER*

*1/8 l*

€ 4,80

G'SPRITZTER WEISS

*WHITE WINE with soda*

*1/4 l*

€ 5,40

ROTWEIN *aus der 7/10-Flasche*

*RED WINE*

*1/8 l*

€ 6,70

## SCHNÄPSE

SCHNAPS

BAUERNOBSTLER

*BAUERN OBSTLER (pear and apple)*

*2 cl*

€ 4,90

WILLIAMS

*WILLIAMS PEAR*

*2 cl*

€ 4,90

MARILLE

*APRICOT*

*2 cl*

€ 4,90

# UNSERE PARTNER FÜR IHREN GENUSS

OUR PARTNERS FOR YOUR ENJOYMENT

FLEISCH | MEAT: Karnerta, Feldkirch

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

FISCH | FISH: 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!



**vegetarisch**  
vegetarian



**vegan**  
vegan