

# Herzlich Willkommen in der Kringsalm

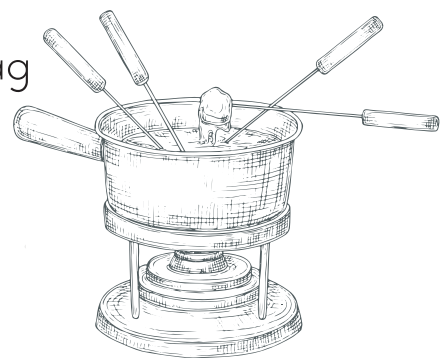
Wir möchten, dass Du mit einem zufriedenen Lächeln nach Hause gehst.

- K**ulinarische Genussmomente mit österreichischen Klassikern wie Wiener Schnitzel, Tiroler Gröstl und natürlich Kasnocken!
- R**estaurantflair direkt an der Piste!
- I**mmer wieder neue Tagesempfehlungen von unserem Küchenchef!
- N**ur regionale, hausgemachte, frisch zubereitete Speisen!
- G**lutenfreie, laktosefreie und vegetarische Gerichte die auch tatsächlich schmecken!
- S**üße, österreichische Verführungen an jeder Ecke - wie unseren frisch zubereiteten Kaiserschmarrn!

## Neu - gut zu wissen

**Fondue-Abende auf der Kringsalm**  
jeden Donnerstag, Freitag & Samstag  
von 17:00 bis 22:00 Uhr

**Reservierung:**  
direkt vor Ort  
per Mail ([office@kringsalm.at](mailto:office@kringsalm.at))  
oder unter +43 664 88231995



## Nachhaltigkeit

Die Betriebe der Familien Krings sind auch in dieser herausfordernden Zeit bemüht, den Spagat zwischen bestmöglichem Service und Nachhaltigkeit zu meistern.

Uns der großen Verantwortung bewusst, setzen wir bereits seit Jahren verstärkt auf erneuerbare Energien.

So werden - unter anderem - auch ein Wasserkraftwerk und ein Blockheizkraftwerk betrieben.

Zuletzt wurde im Sommer 2022 eine neue Photovoltaikanlage errichtet.

# A warm welcome in the Kringsalm

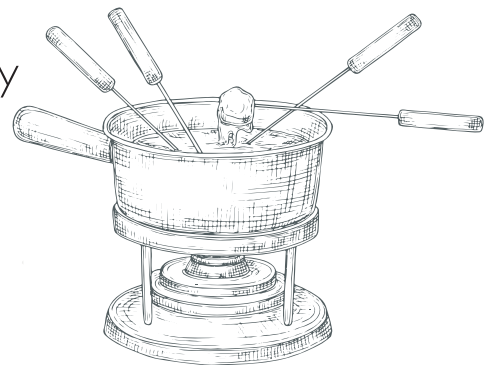
We want you to leave our restaurant with a satisfied smile on your face.

- K Culinary delights with Austrian classics such as Wiener Schnitzel, Tyrolean Gröstl and of course Kasnocken!
- R Restaurant flair right on the slopes!
- I Increasingly new daily recommendations from our chef!
- N Only regional, homemade, freshly prepared dishes!
- G Gluten-free, lactose-free and vegetarian dishes that actually taste good!
- S Sweet Austrian temptations at every corner - like our freshly prepared Kaiserschmarrn!

## New - good to know

**Fondue evenings** at the Kringsalm every Thursday, Friday & Saturday from 5:00 to 10:00 p.m

**Reservation:**  
directly here  
by mail ([office@kringsalm.at](mailto:office@kringsalm.at))  
or +43 664 88231995



## Sustainability

Even in challenging times such as these, the Krings family businesses make every effort to balance best-possible service with sustainability. Conscious of our immense responsibility, we have been increasingly committed to renewable forms of energy for years.

This includes operation of our own hydropower station and a cogeneration unit. Most recently, in summer 2022, we installed a new photovoltaic system.

# Fondue Klassiker

## Fondue Topf „Kesselspitze“ - alles Käse oder was?

- Frisches Obst, Gemüse und Baguette  
*Fresh fruits, vegetables and baguette*
- Salatschüssel  
*Salad bowl*

als Vor- oder Hauptspeise  
*as starter or main course*

## Fondue Topf „Seekarspitz“ - klassisches Fleischfondue

- Salatschüssel und Baguette  
*Salad bowl and baguette*
- Rinder-, Schweine- & Hühnerfilets  
*Beef, pork & chicken fillets*
- KringsAlm-Pommes, Reis & Gemüse  
*KringsAlm-fries, rice & vegetables*
- 4 verschiedene Saucen\*  
*4 different sauces*

als Vor- oder Hauptspeise  
*as starter or main course*

## Fondue Topf „Grünwaldsee“ - unser Fischfondue

- Salatschüssel und Baguette  
*Salad bowl and baguette*
- Butterfisch, Thunfisch & Garnelen  
*Butterfish, tuna & prawns*
- KringsAlm-Pommes, Reis & Gemüse  
*KringsAlm-fries, rice & vegetables*
- 4 verschiedene Saucen\*  
*4 different sauces*

als Vor- oder Hauptspeise  
*as starter or main course*

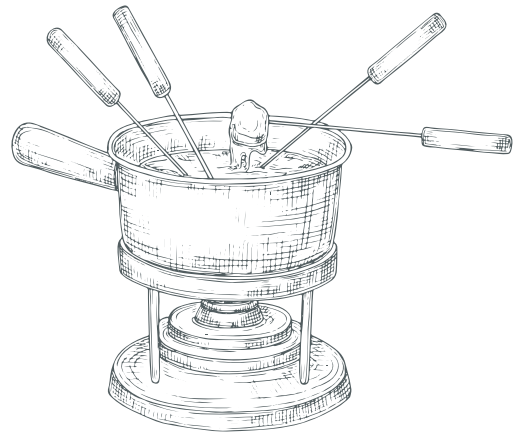
# Nachtsch gefällig?

## Fondue Topf „Gumma“ - die zarteste Verführung

- Zartes Vollmilch-Schokofondue  
*Smooth whole milk chocolate fondue*
- Frische Früchte und Brandteigkrapferl  
*Fresh fruit and choux pastry doughnuts*
- Kokus und Mandel  
*Coconut and almond*

## Fondue Topf „Weißbeck“ - das weiße Schokofondue

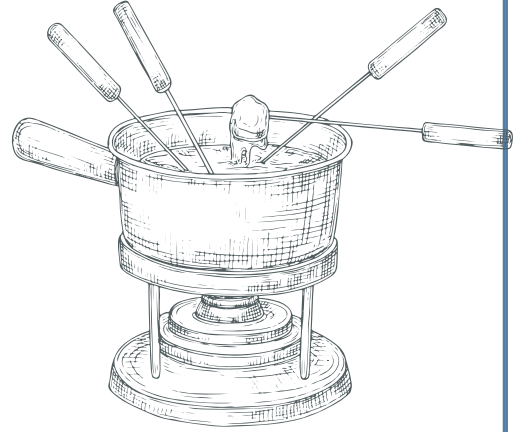
- Weiße Schokolade, verfeinert mit einem Schuss Amaretto  
*White chocolate, finished with a shot of amaretto*
- Frische Früchte und Brandteigkrapferl  
*Fresh fruit and choux pastry doughnuts*
- Kokus und Mandel  
*Coconut and almond*



# Fondue Klassiker

## \*Unsere hausgemachten Saucen

- Trüffelhonig-Feigensenf  
*Truffle honey fig mustard*
- Cocktailsauce  
*Cocktail sauce*
- Currysauce  
*Curry sauce*
- Wasabisauce  
*Wasabi sauce*



## Wir servieren Ihnen unsere Fondue in

- **Chinoise**  
schmackhafte Gemüsebouillon  
*tasty vegetable broth*
- **Misosuppe**  
japanisch leicht bekömmliche Gemüsesuppe mit  
einem Hauch von Ingwer und Zitronengras  
*Japanese easily digestible vegetable soup with a touch of ginger and lemongrass*

## Nachschlag

- Rinderfilet (100g)  
*beef fillet*
- Hühnerfilet (100g)  
*chicken fillet*
- Schweinefilet (100g)  
*pork fillet*
- Butterfisch & Thunfisch (100g)  
*butterfish & tuna*
- extra Garnele  
*extra prawn*