

"GOOD BYE AND THANK YOU FOR 22 AMAZING YEARS"

KRISTALLHÜTTE

Alfon Nereu & FLORIAN Sophia



2004, unser erstes Foto vor der Eröffnung

Every story has an end ...



TALLHÖJEN

TALLHÖJEN

TALLHÖJEN

KRISTINA

... our story keeps going - at coolnest.

22 Jahre Kristallhütte – 22 Jahre voller Höhen, Begegnungen und unvergesslicher Momente, die unser Leben geprägt haben. Mit wehmütigem, aber tief dankbarem Herzen nehmen wir Abschied von diesem besonderen Ort, der uns getragen, gefordert und erfüllt hat. Jetzt richten wir unseren Blick nach vorne und schenken unsere ganze Leidenschaft unserem neuen Projekt, dem Hotel Coolnest – einem Nest für neue Ideen, neue Geschichten und neuen Mut.

Unser herzlichster Dank gilt unseren wunderbaren Mitarbeitern, die diese Reise möglich gemacht haben – allen voran Harald Malin, Patricia Kröll, Domian Zsolt, Peter Hundsbichler, Beata Safranka, Bernhard Sporer und Marcel Schmidt. Ihr Herzblut, eure Loyalität und euer Einsatz haben die Kristallhütte zu dem gemacht, was sie war: ein Ort mit Seele. Ebenso danken wir all unseren Gästen, die mit ihrer Freude, ihrer Verbundenheit und ihren Geschichten dieses Haus über zwei Jahrzehnte zum Leuchten gebracht haben.

Und ein ganz besonderer Dank gilt meiner Frau Verena und unseren Kindern Sophia und Florian – für ihre Liebe, ihre Geduld und ihre Stärke. Ohne euch wäre all das nicht denkbar gewesen. Gemeinsam blicken wir zurück – und gemeinsam gehen wir weiter.

Mit großer Freude und vollstem Vertrauen übergeben wir ab dem Sommer 2026 die Kristallhütte in die Hände von zwei langjährigen Begleitern und Freunden: Maria Tipotsch und Fabian Bader. Sie werden diesen besonderen Ort weiterführen – mit jenem Herzen und jener Hingabe, die ihn seit jeher ausmachen.

Danke an meine Frau Verena, an unsere Mitarbeiter, an die Familie Schultz und an alle Gäste, die uns in den letzten 22 Jahren begleitet haben!

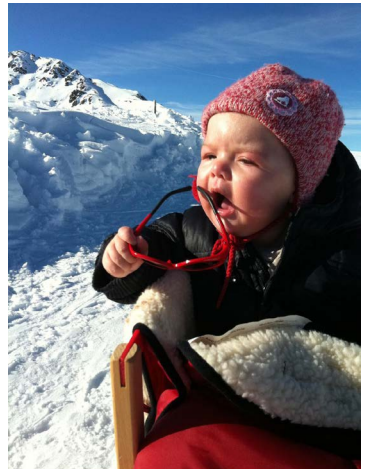
Ein Brief von Sophia

Die Kristalhütte war für mich nie nur ein Ort, sie war mein Zuhause über den Wolken. Ich bin hier aufgewachsen, zwischen Sonnenaufgängen, Schneestürmen und all den Mitarbeitern, die Jahr für Jahr auf mich geschaut haben. Viele kannten mich als „die Kristalhütte Sophia“ und genau das war ich, ein Teil dieser Hütte und diese Hütte ein Teil von mir.

Jetzt, in unserer letzten Saison, fühlt es sich ungewohnt und ein bisschen seltsam an. Man sagt, man soll mit einem lachenden und einem weinenden Auge gehen, und genau so ist es. Es tut weh, loszulassen, aber gleichzeitig bin ich dankbar für alles, was ich erleben durfte. Für die Kindheit, die ich hier oben geschenkt bekommen habe. Für die Menschen, die diese Hütte mit Leben erfüllt haben.

Und trotzdem freue ich mich auch auf das, was jetzt möglich wird, darauf, endlich einen ganzen Skitag mit meiner Familie oder meinen Mädels zu verbringen, etwas, das all die Jahre kaum Platz hatte. Und ich wünsche mir, dass die Verbindung zwischen dem Coolnest und der Kristalhütte erhalten bleibt, so wie all die Erinnerungen, die mich immer mit der Hütte verbinden.

Kristalhütte: Ein Abschied mit Herzen voller Erinnerungen



PROBABLY THE
COOLEST HOTEL
OF THE ALPS



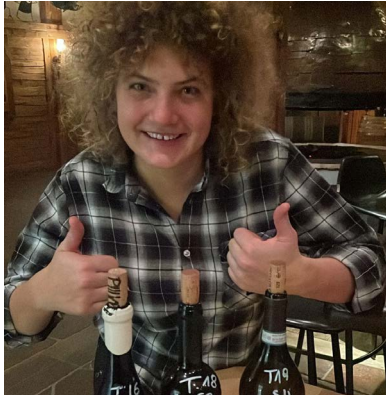
ON A BEAUTIFUL SUNNY HILL IN AUSTRIA, ZILLERTAL.



Unforgettable 22 Years.



KRISTALLHÜTTE



KRISTALLHÜTTE

Kunst am Berg mit Birgit Egen



ARTcycling by egenART:

Aus Alltäglichem wird Einzigartiges

In diesem Winter zeigt die Kristallhütte Werke der Künstlerin Birgit Egen. Der Titel der Ausstellung trägt den Namen WEITBLICK. Ihre Werke sind von Dezember 2025 bis April 2026 bei uns ausgestellt.

Birgit Egen verbindet Kunst und Nachhaltigkeit auf prägnante Weise. Sie verwandelt Alltägliches in Werke mit neuer Bedeutung – roh, unmittelbar und zugleich sensibel komponiert. In der Kristallhütte treten diese Arbeiten in Resonanz mit Licht, Raum und Landschaft und entfalten eine stille, kraftvolle Präsenz.

Im Upcycling-Projekt 02 „Das Beste, was einem IKEA-Bild passieren kann“ widmet sich Birgit Egen dem bekannten IKEA-Motiv VILSHULT MANHATTEN. Sie sammelt dieses Bild deutschlandweit über soziale Medien oder Kleinanzeigen und verwandelt es in individuelle Unikate. Manche Arbeiten integrieren die Ursprünglichkeit des Bildes direkt, andere subtil.

Das Projekt zeigt, wie zeitgenössische Kunst Nachhaltigkeit in den kreativen Prozess integriert. Es macht sichtbar, dass Wert und Bedeutung nicht im Material liegen, sondern in der künstlerischen Transformation. 2025 war Egen mit diesem Projekt sieben Monate als Finalistin des österreichischen Kunstpreises St. Leopold in der Galerie Sala terrena im Stift Klosterneuburg/Wien ausgestellt.



Seit 1999 entwickelt Birgit Egen ihre künstlerische Sprache konsequent weiter. Ein Schwerpunkt liegt auf Malerei und Zeichnung bei Prof. Markus Lüpertz an der Freien Akademie der Bildenden Künste Kolbermoor. Weitere prägende Impulse erhielt sie von Katja Gramann, Friedrich Dickgießer, Leander Kresse, Arnim Tölke und Reinhold Braun.

Ihre Arbeit lädt zu Dialog und Reflexion über Emotionen und Erfahrungen ein. Ein zentraler Bestandteil ihrer Praxis ist das Projekt „ARTcycling by egenART“, in dem sie Materialien ressourcenschonend neu interpretiert. 2025 war sie Finalistin des österreichischen Kunstpreises St. Leopold.

Zum Instagram-Profil

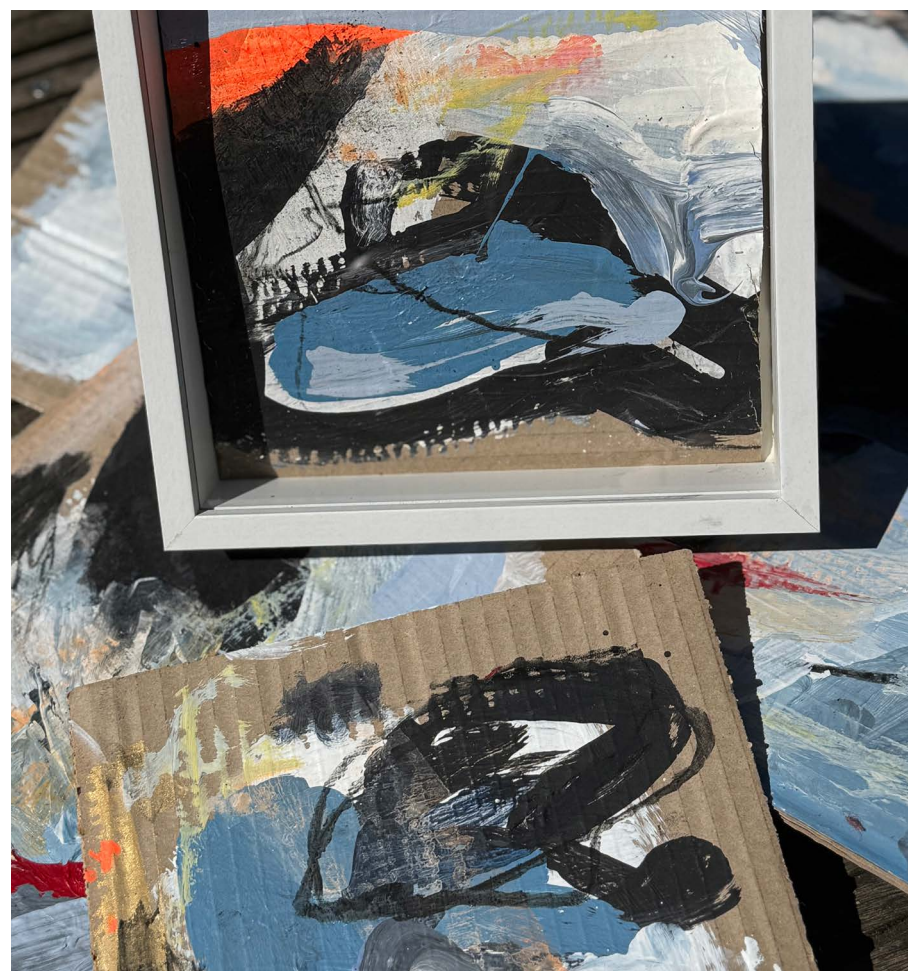


„MICH REIZT DAS ZUSAMMENSPIEL VON VERGANGENEM UND NEUEM.“ BIRGIT EGEN

Ausgewählte Ausstellungen und Preise

- ARTEXPO Paris, Frankreich
- Gewinnerin ART PRIZE August, GalleryOne962
- „ECHOES OF FALL“, AWITA New York Studio, USA
- Thomson Gallery Fine Art, Zug, Schweiz
- W/Soul Gallery, Schloss Nymphenburg, München
- Finalistin Kunstpreis St. Leopold, Galerie Sala terrena, AT
- FARBRAUSCH, Kulturverein Herrsching
- FARBCODE, Göttingen, MPI NAT
- FARBESSENZ, Regensburg, Bulthaup Studio
- Showroom Galerie „new and abstract“, Berlin

www.egenart.de





06. Dezember 2025
ANIMAL TRAINER
HOODY

ab 11 Uhr: **Hoody**
 ab 13 Uhr: **Animal Trainer**

13. Dezember 2025
TAL FUSSMANN



Skifood Festival 13. + 14.12. - Kristallhütte feat. Israeli Skifood
Wine-Tasting-Station mit Weingut Unger
 Sa ab 11 Uhr: **Sailor Sailer, Der Alte**, ab 13 Uhr: **Tal Fussmann**



30. + 31. Dezember 2025
THE PRE & NEW YEAR'S DAY PARTY

Das coolste Silvester Warm-Up des Zillertals.
 Dienstag ab 11:30 Uhr: **Hoody mit Saintro P**
 Mittwoch ab 11:30 Uhr: **Hoody**

06. Januar 2026
SAHARA MUSIC

ab 11:30 Uhr: **Sahara Music**



31. Januar 2026
SOLVANE
HOODY

ab 11 Uhr: **Hoody**
 ab 13 Uhr: **Solvane (Ritter Butzke, Berlin)**



07. Februar 2026
CALEESI
SARA KREIS

ab 11 Uhr: **Sailor Sailer**
 ab 13 Uhr: **Caleesi & Sarah Kreis (Kater Blau, Berlin)**





16. FEBRUAR 2026

LEGENDÄRE ROSENMONTAGS-PARTY MIT HOODY

ab 11 Uhr: **Hoody**

13. + 14. März 2026

ANNA TUR WEEKEND

ab 11 Uhr: **Hoody**

ab 13 Uhr: **Anna Tur (Pyramid, Ibiza)**

Eintritt: 15 Euro



20. März 2026

LENI MIMI LOVE

ab 10:30 Uhr: **Leni**, ab 13:00 Uhr: **Mimi Love**



21. März 2026

VORNE LINKS CALEESI SARA KREIS

ab 10:30 Uhr: **Vorher Links**, ab 13:00 Uhr: **Caleesi, Sara Kreis**



09. + 10. + 11. April 2026

CLOSING WEEKEND "OUR LAST DANCE"

ab 11 Uhr: **TBA**

Weekly

DJ LINE-UP

von 11:45 bis 15:45 Uhr

Special Guests laut Kalender

MO: **Safran Soul**

DI: **Sailor Sailer**

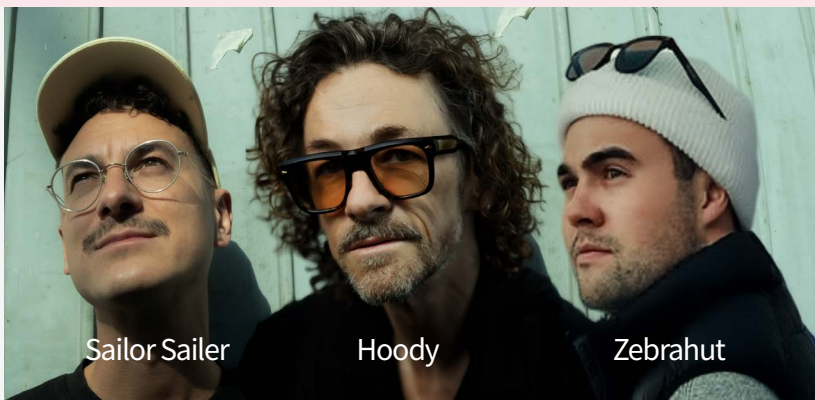
DO: **Zebrahut**

FR, SA: **Hoody**

SO: Spontanes Tanzvergnügen

mit **Mollusque, Sailor Sailer,**

Der Alte (in Rotation)



Sailor Sailer

Hoody

Zebrahut

KRISTALLHÜTTE

Welcome to the place where sip happens.



Der Dengg zeichnet sich durch eine feingliedrige Stilik aus - mit getrockneten Waldheidelbeerblättern und Bergkräutern. **Der Spitaler** ist ein echter Naturbursche mit einer feinen Rosmarinnote und ist mit 16 verschiedenen Bergkräutern gebrannt.

Whisky / Rum 4 cl

Peter Affenzeller Fine Austrian Single Malt	11,50
Hibiki Japanese Harmony 12J	18,00
Michter's Kentucky Straight Bourbon	12,50
Lagavulin, 16 Jahre Scotch Whiskey	16,00
Diplomatico	12,00
Ron Zapaca 23 Jahre	13,00
Ron Zapaca XO	19,00

Flaschen

Kristallhütte Gin	0,50	89,00
Ferdinand's Gin	0,50	95,00
Monkey 47	0,50	95,00
Woodland Gin	0,50	105,00
Gin Mare	0,70	99,00
Hendricks Dry Gin	0,70	99,00
The Gardener Gin	0,70	89,00
Absolut Vodka	0,70	89,00
Havana Club, 7 Jahre	0,70	89,00
Belvedere Vodka	0,70	119,00
Belvedere Vodka	1,75	240,00
Belvedere Vodka	3,00	410,00

Shots

Willi / Marille / Himbeere / Geile Nuss	4,20
Zichna / Meisterwurz	4,20
Willi mit Birne	4,50
Kristallhütte Haselnuss	4,50
Kristallhütte Honig Williams	4,50
Kristallhütte Erdbeere	4,50
Alter Willi, Alte Himbeere by Prinz	4,50
Alte Zwetschke by Prinz	4,50
Jägermeister / Jägermeister Orange	4,50
Ramazzotti / Averna	4,50
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	4,90
Flying Hirsch, Winterflügerl, Flügerl	5,50

Edel-Destillate 2 cl

Kristallhütte Williams / Zwetschke	6,50
Kristallhütte Himbeere	7,50
Klammsteinhof Apfel / Kirsch / Weichsel	6,00
Spitaler Spänling	9,50
Kostenzer Preiselbeer Brand	5,50
Kostenzer Bratapfel-Zimt / Schoko-Kokos	4,90
Hämmerle Vogelbeer	9,50
Reisetbauer Johannisbeere	9,50
Dengg Meisterwurz	5,00
Spitaler Apfel-Rum	8,50
Rochelt Grafensteiner Apfel	15,50
Rochelt Wachauer Marille	17,50
Rochelt Roter Williams	14,50

**MY
FAVORITE
DRINK
IS THE
NEXT
ONE.**



Spritz

Tipp	Select Spritz	9,50
	Select Bitter, Secco, Soda, Oliven	
	Campari Spritz	9,50
	Campari, Secco, Soda	
	Veneziano	9,50
	Aperol, Secco, Soda	
	Spicy Ingo	9,50
	Maracujasiurp, Secco, Soda, Ingweressenz	
	Spicy Aperol	9,50
	Aperol, Gingerbeer, Zitrone	
	Erbeer Limoncello Spritz	9,50
	Secco, Erdbeer, Lemoncello, Soda	
	Lillet Berry Spritz	9,50
	Lillet, Wild Berry Tonic, Berries, Soda	
	Wermut Tonic	9,50
	Wermut, Red Bull Organics Tonic	

Feine Mischungen

Tipp	Espresso Martini	6,90 / 12,50
	Vodka, Kaffeelikör, Espresso	
	Negroni 6 cl	12,00
	Gin, italienischer Bitter, roter Wermut, Orange	
	Rosemarie	13,50
	Kristallhütte Gin, Rosemary, Rose Leaves, Mediterranean Tonic	
	Erdbeer Mojito	13,50
	Havana 3 Jahre, Erdbeer, Lime, Minze	
	Spitalers Tonic	13,50
	Spitalers Gin, Grapefruit Tonic, Grapefruit	
Tipp	Kristall Mule	13,50
	Cachaca, Apfelsaft Naturrüb, Lime, Honig, Ginger Beer	
	Bitter & Sweet Symphony	12,50
	Italian Bitter, Bitter Lemon, Vanille	

**BEFLÜÜÜGELT
DURCH DEN WINTER.**



Tipp Mocktails Love - Alkoholfrei

Virgin Mule	8,50
Undona No.1 Jamaican Dark Cain, Ginger Beer, Lime	
Virgin Aperol Spritz	8,50
Undone No. 5 Bitter Sweet Aperitif, Tonic, Soda	
Virgin Spicy Ingo	8,50
Maracuja, Ingweressenz, Soda	
Sanbitter Maracuja	8,50
Sanbitter, Maracuja, Soda	
Virgin Mojito	8,50
Ginger Ale, Lime, Minze, Soda	
Siegfried Wonderleaf Runda Holunda	8,50
Siegfried Wonderleaf, Elderflower, Rosa Pfeffer	

Klassiker 4 cl

Absolut Vodka Red Bull	13,50
Bacardi Cola	12,50
Havana 3 Jahre Cola	12,50
Jack Daniels Cola	12,50

KUSCHELWETTER

Kuschelpaket Deluxe

im reservierten Sunbed, Decken, 0,75 l Moët & Chandon Rosé, 0,75-l-Flasche Römerquelle, „Auf'n Tisch für Zwei“ und 1 Alpine-Grooves-CDs nach Wahl um 199,00 Euro für 2 Personen

Sunshine-Kuscheln für Verliebte

im reserviertem Sunbed, Decken, 0,75 l Kristalhütte Secco, 0,75-l-Flasche Römerquelle und „Auf'n Tisch für Zwei“ und 1 Alpine-Grooves-CD nach Wahl um 119,00 Euro für 2 Personen



There is only one thing better than a glass of Champagne. A bottle.

Glasweise

Glas Kristallhütte Secco	1/8	7,50
Glas Kristallhütte Secco Rosé	1/8	7,00
Piccobello Muskateller	1/8	7,00

Sekt und Spumante

Tipp Kristallhütte Secco	0,75	44,00
Kristallhütte Secco Rosé	0,75	44,00
Piccobello Muskateller	0,75	43,00
Chandon Garden Spritz	0,75	65,00
Crémant de Bourgogne Prestige Brut	0,75	59,00
Ca' del Bosco Franciacorta	0,75	89,00



Kristallhütte Secco Rosé

„Eine lange Freundschaft verbindet das Weingut Stiegelmar und die Kristallhütte. Ausgewogen mit einer schönen Lebendigkeit, Frische und Eleganz ist dieser Secco der ideale Begleiter eines Skitages.“

Jürgen Stiegelmar

Alkoholfreier Sekt und Wein

Tipp Steinbock Riesling Sparkling Zero	39,00
Mosel, Deutschland, 0,2 %	
Nooh Sparkling Rosé	55,00
Chateau la Coste, Provence, Frankreich, 0,0 %	

Champagner

Charles Heidsieck Reims	0,375	59,00
Charles Heidsieck Reims	0,75	99,00
Drappier Rosé de Saignée Brut	0,375	49,00
Drappier Rosé de Saignée Brut	0,75	99,00
Drappier Rosé de Saignée Brut	1,50	199,00
Moët & Chandon Brut	0,75	109,00
Moët & Chandon Magnum	1,50	259,00
Moët & Chandon Rosé	0,75	119,00
Moët & Chandon Rosé Magnum	1,50	299,00
Moët & Chandon Ice	0,75	119,00
Moët & Chandon Ice Magnum	1,50	269,00
Moët & Chandon Ice Impérial	3,00	699,00
Moët & Chandon Ice Rosé	0,75	129,00
Moët & Chandon Ice Rosé Magnum	1,50	279,00
Ruinart Rosé	0,375	95,00
Ruinart Rosé	0,75	159,00
Ruinart Rosé Magnum	1,50	309,00
Ruinart Brut	0,75	139,00
Ruinart Blanc de Blanc	0,75	159,00
Dom Pérignon Vintage 2012	0,75	345,00
Roederer Cristal 2015	0,75	359,00

Rosé

Sushi	55,00
Strehn, Mittelburgenland, 12 %, 2023 (lieblich)	
Maison Maillet Rosé 0,75 / 1,5	44,00 / 93,00
Côtes de Provence AOC, De Signes, 12,5 %, 2024	
Rosa dei Frati 0,7 / 1,5	53,00 / 108,00
Frati i Frati, Gardasee, 12,5 %, 2024	
Calafuria Rosato Salento 0,7 / 1,5	49,00 / 98,00
Tormaresca, Ca. d. Monte, Apulien, 12 %, 2021	
Der Elefant im Porzellanladen 0,75 / 1,5	62,00 / 126,00
Strehn, WLMB, 13,5 %, 2024, BF	
Whispering Angel 0,75, / 1,5 / 3,0	58,00 / 129,00 / 256,00
Côtes de Provence, 13 %, 2023	

No more alcohol ;)

Alkoholfrei

Römerquelle (prickelnd / still)	0,33	4,20
Römerquelle (prickelnd / still)	0,75	7,90
Quellwasser Mizunalm (prickelnd / still)	1,00	5,90
Boarderwasser Holunder (gespritzt / still)	0,50	5,30
Ingwer-Soda (prickelnd / still)	0,50	5,30
Soda-Zitron	0,50	5,30
Homemade Pink-Grapefruit-Limo	0,40	5,50
Homemade Gurke-Ingwer-Limo	0,40	5,50
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Spezi	0,30	4,50
Cola Zero	0,33	4,80
Almdudler	0,35	4,80
Rauch Pfirsich	0,33	4,50
Red Bull / Sugar Free / Winter Edition	0,25	5,30
Organics by Red Bull *)	0,25	5,30

*) Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water, Fuji-Äpfel & Ingwer

Fruchtsaft

Rauch Apfelsaft klar	0,30	4,50
Rauch Johannisbeernektar	0,30	4,50
Rauch Orangensaft	0,30	4,50
Rauch Rhabarbersaft	0,30	4,50
Rauch Maracuja	0,30	4,50

Offene Getränke servieren wir auch als **0,5 l** gespritzt, mit Mineral- oder Quellwasser um nur EUR 1,50 oder pur um EUR 1,70 mehr.

Bier

Zillertal Pils	0,30	4,90
Zillertal Pils	0,50	6,90
Zillertaler Radler	0,30	4,90
Zillertaler Radler	0,50	6,90
Heineken 0,0	0,30	5,50
Schneider Weisse „Original“	0,30	4,90
Schneider Weisse „Original“	0,50	6,90
Schneider Weisse „Alkoholfrei“	0,50	6,90

Kaffee

Tasse Kaffee	4,30
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	5,90
Latte Macchiato	4,90
Großer Cappuccino / Hafer	4,90
Großer Cappuccino mit Geschmack (Zimt, Vanille, Schoko, Haselnuss oder Karamell)	5,20

Klassiker

Skihaserl (doppel. Espresso, Eierlikör, Sahne)	6,90
Glühwein / Jagertee	5,50 / 6,50
Schwarztee mit Stroh-Rum 40 %	5,50
Schokoroyal mit Stroh-Rum 60 %	6,90
Heißer Bombardino-Shot	4,90

What's the tea sis?

Tasse Tee „Ronnefeldt 100% Organic“ 0,35 l	4,20
Früchte, Pfefferminz, Kamille, Schwarztee, Kräutertee, Grüner Tee, Kräuter Ingwer	
Chai Latte	5,50
Gewürztee mit Milch	
Wayans Chai	5,50
mit frischem Ingwer, Zimtstange, Zitrone und Honig - nach Hausrezept aus Indonesien	
Heißer Ingwer	4,70
Frischer Ingwer und Ingweressenz	

Milch

Heiße Milch mit Honig	4,60
Heiße Milch mit Eierlikör und Sahne	6,30
Heiße Milkschokolade *	4,60
* mit Sahne	4,80
* mit Sahne und Stroh-Rum 40 %	6,50
* mit Sahne und Baileys oder Amaretto	6,50

KRISTALLHÜTTE

Wine.

It's win with „e” at the end.

1/8

Kristalhütte Grüner Veltliner White 7,60

Allram, Kamptal, 13,0 %, 2023

Sauvignon Blanc Unger 7,60

Unger, Neusiedlersee, 12,5 %, 2024

Wein der Woche

Fragen Sie unser Servicepersonal.



Kristalhütte White

„ Es freut mich, dass wir mit unserem Grünen Veltliner Hasel den Hauswein einer der angesagtesten Hütten Österreichs stellen. Er ist ein klassischer Vertreter seiner Sorte. Zupackend, frisch und trinkfreudig. Ein schöner Wein.“

Lorenz Haas-Allram

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc Unger 46,00

Unger, Neusiedlersee, 12,5 %, 2024

Leo Hillinger BIO 48,00

Hillinger Neusiedlersee, 13 %, 2023

Straden 50,00

Krispel, Vulkanland, 13 %, 2022

Spitz Smaragd 60,00

Gritsch Mauritiushof, Wachau, 13,5 %, 2022

Pouilly Fumé Argile à Silex 63,00

Bouchié-Chatellier, Loire, 13 %, 2023

St. Valentin DOC 70,00

St. Michael, Südtirol, 14,5 %, 2023

Moarfeitl 83,00

Neumeister, Vulkanland, 13,0 %, 2021/22

Grüner Veltliner

KH White 0,7 / 1,5 / 3,0 46 / 96 / 215

Allram, Kamptal, 13 %, 2023

Piri 52,00

Nigl, Kremstal, 12,5 %, 2023

Lössterrassen 43,00

J&P Bründlmayer, Kremstal, 12,5 %, 2023

Tipp **Kirchpoint Federspiel** 50,00

Gritsch Mauritiushof, Wachau, 13 %, 2022/23

Ried Gaisberg 1 ÖTW 61,00

Weixelbaum, Kamptal DAC, 13,5 %, 2022

Fass4 0,7 / 1,5 / 3,0 56,00 / 118,00 / 258,00

Bernhard Ott, Wagram, 12,5 %, 2023

Ried Gaisberg Reserve 58,00

Förthof, Krems, 13,5 %, 2023

Alte Reben DAC Reserve 65,00

Ebner-Ebenauer, Weinviertel, 13 %, 2022/23

Smaragd Ried Achleiten 69,00

Domäne Wachau, Wachau, 13,5 %, 2022

Ried Lamm 89,00

Schloss Gobelsburg, Kamptal, 13 %, 2020/21

Smaragd Rotes Tor 95,00

Hirtzberger, Wachau, 13,5 %, 2023

Honivogl Smaragd 0,7 / 1,5 189,00 / 385,00

Hirtzberger, Wachau, 14 %, 2023

Riesling

Kaiserstiege 47,00

J & P Bründlmayer, Kremstal, 12,5 %, 2024

Federspiel Ried Zornberg 45,00

Piewald, Wachau, 12,5 %, 2023

Gaisberg DAC Reserve 60,00

Allram, Kamptal, 13 %, 2022

Smaragd Tausendeimerberg 76,00

Lagler, Wachau, 13,5 %, 2023

Wiltinger Alte Reben 62,00

Nik Weis, Mosel, 11,5 %, 2022

KRISTALLHÜTTE

Weißburgunder

Rockabilly 0,7 / 1,5 / 3 / 5 / 9 46 / 96 / 209 / 319 / 659

Pollak, Weinviertel, 13 %, 2023, Halbtrocken

Anning 46,00

Stadlmann, Thermenregion DAC, 12,5 %, 2024

Stiegelmar 46,00

Stiegelmar, Neusiedlersee, 13 %, 2023

Pinot Blanc Schützen Ried Seeberg 49,00

Prieler, Leithaberg, 14 %, 2024

Tipp Reverenz 55,00

Muster, Südsteiermark, 13 %, 2021

Smaragd Terrassen 60,00

Rudi Pichler, Wachau, 14 %, 2023/24

Maximum 75,00

Hiedler, Kamptal, 14 %, 2021

Villa Antinori Pinot Bianco Toscana IGT 52,00

Marchesi Antinori, Toskana, 12 %, 2023

Grauburgunder

Stiegelmar 46,00

Stiegelmar, Neusiedlersee, 13,5 %, 2023

Allram Reserve 62,00

Allram, Kamptal, 14 %, 2023

Tipp Illyr 55,00

Muster, Südsteiermark, 12 %, 2022

Ried Gebirg 47,00

Gschweicher, Röschitz NÖ, 13,5 %, 2023

Pinot Grigio Vignetti delle Dolomiti IGT 47,00

Franz Haas, Montagna, 13 %, 2024

Pinot Grigio Villa Canlungo 50,00

E. Collavini, Corno di Rosazzo, Friaul, 12,5 %, 2022

Cuvée / Gemischer Satz

Tipp Balztanz Blanc Natural Wine 58,00

Von der Vogelweide, Wachau, 12,5 %, 2020, GV, R, MT, FV

Kontrast Natural Wine 45,00

Markus Huber, Südsteiermark, 12%, 2022, WB, GV

Krispels Soil and Soul 53,00

Krispel, Südsteiermark, 13,5 %, 2022, WB, SB, GB

Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg 56,00

Zahel, Wien, 13 %, 2023, CHD, WB, GB, GT

Chardonnay

Chardonnay Unger 45,00

Unger, Burgenland, 13,5 %, 2024

Miss Waikiki 59,00

Strehn, Mittelburgenland, 14 %, 2022

Frauwallner 49,00

Frauwallner, Vulkanland, 13 %, 2022

Ried Wechselberg 52,00

Allram, Kamptal, 13,5 %, 2023

The Chardonnay 51,00

Scheiblhofer, Neusiedlersee, 13 %, 2023

Leithakalk 61,00

Kollwentz, Leithakalk, 13,5 %, 2022

Chablis La Chanfleure 64,00

Maison Louis Latour, Beaune, 12,5 %, 2023

Ried Oberpössnitz 66,00

Erwin Sabathi, Steiermark, 13,5 %, 2021

Toasted & Unfiltered 75,00

Hiedler, Kamptal, 13 %, 2022

"Trust me, you can dance"

- Wine

Sortenvielfalt

Lugana D.O.C 51,00

Ca' Lojera, Lombardei, 13 %, 2023

Lugana D.O.C 0,7 / 1,5 53,00 / 108,00

Frati i Frati, Lugana, 13 %, 2024

Tipp "Charmeur" Roter Traminer 44,00

Hagn, Weinviertel, 13 %, 2022

Fux Traminer 57,00

Nimmervoll, Wagram, 13,5 %, 2021

Roter Veltliner Ried Steinberg 53,00

Josef Fritz, Wagram, 13 %, 2023

Muskateller Styria 49,00

Muster, Südsteiermark, 11,5 %, 2023

KRISTALLHÜTTE

Inc(red)ible

1/8

Querceto Rosso Tosacana IGT 7,00

Castello di Querceto, Toskana, 135 %, 2023, S, M, SA

Cuvée Together 7,60

Lang, WLMB, 14 %, 2021, M, BF

Wein der Woche

Fragen Sie unser Servicepersonal.



Born to be wine.

coolnest x Tweets Cuvée TOGETHER

„Ein neues Joint Venture eines der besten Rotweingüter Österreichs, dem Weingut Lang. Der Tüftler und Perfektionist Stefan Lang hat speziell für das coolnest und Tweets einen einzigartigen Wein kreiert. Ein Cuvée aus Merlot und Blaufränkisch, nobel und vielschichtig, wie ein Gentleman.“

Andrea Lang

Cuvée TOGETHER 46,00

Lang, Mittelburgenland, 14 %, 2021/23, M, BF

Merlot

Joe's Playground 51,00

Pfneisl, Mittelburgenland, 14,5 %, 2021

The Merlot 67,00

Scheiblhofer, WLNS, 14,5 %, 2019

Gant Riserva 94,00

Andrian, Südtirol, 14,5 %, 2019

Blaufränkisch

L1 Reserve 56,00

Lang, Mittelburgenland, 14,5 %, 2021

Tipp

V-Max Grand Reserve 79,00

Prickler, WLMB, 14 %, 2015, Falstaff Sieger

Perwolff 99,00

Krutzler, Südburgenland, 14 %, 2011/15

Zweigelt

Rubin Carnuntum 42,00

Auer, Carnuntum, 13 %, 2017/18

Goldberg 40,00

Werner Achs, Neusiedlersee, 13,5 %, 2017

Dornenvogel 49,00

Glatzer, Carnuntum, 13,5 %, 2021

Schwarz Rot 85,00

Schwarz, Neusiedlersee, 13,5 %, 2021

Syrah

100 Days 54,00

Keringer, Neusiedlersee, 14,5 %, 2021

Reserve 56,00

Salzl, Burgenland, 14 %, 2018

Süßwein

TBA Noble Reserve 0,187 35,00

Kracher, Neusiedlersee, 11 %

Tipp

Eiswein 0,375 42,00

Hagn, Weinviertel, 10 %

KRISTALLHÜTTE

Cuvées aus Österreich

Cuvée TOGETHER 46,00

Lang, Mittelburgenland, 14 %, 2021, M, BF

Tipp **Kristalhütte Rubin 0,7 / 1,5 / 3,0 / 6,0** 46, 96, 209, 379

Hillinger, WLNS, 14 %, 2019, S, ME, ZW



Kristalhütte Rubin

„Ein toller Wein aus besten Lagen - extra von mir vinifiziert für die Kristalhütte! Die Cuvée präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot mit schwarzem Kern. Die Rebsorte Syrah als Hauptteil bringt die Würze und Raffinesse und wird durch die Geschmeidigkeit des Zweigelt und die Fruchtigkeit des Merlots abgerundet.“

Leo Hillinger

Heideboden 45,00

Stiegelmar, WLNS, 13,5 %, 2016/17, ZW, BF

Platinum 45,00

Pfneisl, WLMB, 13,5 %, 2016, BF, M, S

Grande Cuvée 49,00

Keringer, Neusiedlersee 14,5 %, 2019, ZW, R

Tipp **Legends** 55,00

Scheiblhofer, WLNS, 14 %, 2021/22, C, M

Rosenberg 0,7 / 3,0 74,00 / 339,00

Markowitsch, WLCA, 14 %, 2017/19, C, M, ZW

Gotinsprun 58,00

Glatzer, Carnuntum, 14 %, 2021, BF, ZW, S, M

Border 55,00

Kopfensteiner, WLSB, 13,5 %, 2014, BF, CS

Maximus 51,00

Josef Igler, Mittelbgld, 14,5 %, 2019, BF, CS, M

Phantom 61,00

Kirnbauer, Mittelbgld, 14 %, 2022, BF, M, CS, CF, S

Mordor 59,00

Scheiblhofer, WLNS, 14,5 %, 2017, BF, M, CS, S

Alius 55,00

Klein, WLNS, 15 %, 2020, M, S

Cablot 65,00

Gager, Mittelbgld, 14 %, 2016, CS, M, CF

Badener Berg 65,00

Leo Aumann, Wien, 14 %, 2022, SL, M

Excelsior 63,00

Lang, Mittelbgld., 14,5 %, 2020, CS, M, S

3-5-8 79,00

Salzl, Neusiedlersee, 14 %, 2018, C, M

X - Unplugged 79,00

Reeh, WLNS, 15 %, 2020, ZW, C, M

Gabarinza 83,00

Heinrich, WLNS, 13,5 %, 2015/16, ZW, BF, M

Tipp **Admiral** 89,00

Pöckl, Neusiedlersee, 15 %, 2019, C, M, ZW

Impresario 79,00

Kerschbaum, WLMB, 14 %, 2016, BF, ZW, M, C

Hill 1 70,00

Hillinger, WLNS, 14 %, 2013/15, ZW, BF, M

Praittenbrunn 95,00

Erich Scheiblhofer, WLNS, 15 %, 2013, C, M

Bela Rex 80,00

Gesellmann, WLMB, 14 %, 2019/20, C, M

Steinzeiler 98,00

Kollwentz, Neusiedlersee, 14 %, 2012, C, BF

M1 129,00

Markowitsch, WLCA, 14,5%, 2020/21, C, ZW, M

Forever 169,00

Kirnbauer, Mittelbgld, 13,5 %, 2012, C, M

Batonnage 249,00

Scheiblhofer, WLNS, 15 %, 2016, CF, M

Pinot Noir

Reserve Anton Bauer 70,00

Anton Bauer, Wagram, 14 %, 2019

Pinot Noir P 75,00

Fritsch, Wagram, 13 %, 2016 /19

Familia Schroeder Pinot Noir 85,00

Schroeder, Argentinien, Patagonien, 14,5 %, 2017

Les Chaillots Aloxe Corton 1er Cru AOC 145,00

Maison Louis Latour, Côte d'or, Frankreich, 14,5 %, 2019

Cabernet Sauvignon / Franc

Cabernet Sauvignon 41,00

Lassl, Burgenland, 14 %, 2015

The Cabernet 63,00

Scheiblhofer, WLNS, 14,5 %, 2021

Hillinger 61,00

Hillinger, Neusiedlersee, 14 %, 2015

Cabernet Franc 59,00

Jacqueline Klein, WLNS, 15 %, 2020

"Ikarus - der wahrscheinlich beste deutsche Rotwein."

- Stefan Eder und Michael Krasemann

Deutschland

Tipp

Ikarus 89,00
Hensel, Pfalz, 13 %, 2018, BF, CS

Italien

Tipp

Il Passo Nerello Mascales 45,00
Vignetti Zabu, Sizilien, 13 %, 2020

Querceto Rosso Tosacana IGT 45,00
Castello di Querceto, Toskana, 135 %, 2023, S, M, SA

Talo Primitivo di Manduria DOC 49,00
San Marzano, Apulien, 14 %, 2022

Torcicoda Primitivo 0,7 / 1,5 / 3,0 55,00 / 119,00 / 249,00
Tormaresca Antinori, Apulien, 13,5 %, 2021/22

Tipp

Governo all'uso 49,00
Tenute Rossetti, Toskana, 13,5 %, 2020, SA, ME, CS, S

Piano del Cerro Aglianico del Vulture DOC 59,00
Vigneti del Vulture, Basilikata, 13,5 %, 2013

Il Bruciato 59,00
Tenuta Guado, Toskana, 14 %, 2018

Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva 62,00
Marchesi Antinori, Toskana, 14 %, 2021

Guido Alberto 89,00
Sassicaia, Toskana, 13,5 %, 2021

Il Pino di Biserno 92,00
Tenuta di Biserno, Toskana, 14,5 %, 2021

Amarone Masi Costasera d. Valpolicella 83,00
Masi, Venetien, 15 %, 2019

Le Serre Nuove 0,75 109,00
Tenuta dell' Ornellaia, Toskana, 14,5 %, 2021

Le Serre Nuove 3,0 499,00
Tenuta dell' Ornellaia, Toskana, 14,5 %, 2021

Super Toskaner

Le Serre Nuove Limited 25 Years Edition 0,75 169,00
Tenuta dell' Ornellaia, Toskana, 14,5 %, 2017

Petra 119,00
Azienda Agricola Petra, Toskana, 14,5 %, 2021

Tignanello IGT 199,00
Marchesi Antinori, Toskana, 14 %, 2020

Sassicaia 349,00
Tenuta San Guido, Toskana, 14 %, 2021

Ornellaia DOC 299,00
Tenuta dell' Ornellaia, Toskana, 14,5 %, 2020/21

W - Dedicato a Walter DOC 299,00
Poggio al Tesoro, Toskana, 15 %, 2015

Frankreich

Prieuré Sainte Anne 59,00
Côtes de Bordeaux, Bordeaux, 13 %, 2015

Jadot Gevrey Chambertin 149,00
Lavaux Saint Jacques, Burgund, 14 %, 2018

Cissac 69,00
Cru Bourgeois, Bordeaux, 12,5 %, 2012

Pontent Canet 490,00
Pauillac, Bordeaux, 14,5 %, 2010

Mouton Rothschild 590,00
AOC, Bordeaux, 14 %, 2003

Mouton Rothschild 850,00
AOC, Bordeaux, 14 %, 2006

Latour 750,00
Pauliac, Bordeaux, 14 %, 2006

Neue Welt

Roda Corimbo 69,00
Ribera Del Duero, Spanien, 2012, 14,5 %

Tamaral Reserva 59,00
Ribera del Duero, Spanien, 14,5 %, 2018

Aalto 89,00
Ribera del Duero, Spanien, 14,5 %, 2022

Aalto PS 199,00
Ribera del Duero, Spanien, 15%, 2021 /22

Gaudium Rioja DOCA 109,00
Marqués de Cáceres, Rioja, 14,5 %, 2015



Frühstück

Breakfast

Kristall Genießerfrühstück 25,90

allerlei Leckereien vom Frühstücksbuffet wie Schinken, Käse, Speck, Müsli u. v. m. - inkl. Rührei mit Speck, Fruchtsaft, 2 x Heißgetränke nach Wahl, 1 Glas Kristall Secco, Dienstag - Sonntag 8:00 Uhr - 10:30 Uhr

Kristall Breakfast Brunch - We offer all kinds of delicacies such as ham, cheese, bacon, cereals and much more - including scrambled eggs with bacon, juice, 2 hot beverages of your choice and 1 glass of Kristall Secco, tuesday - sunday 8.00 a.m. - 10.30 a.m.

Schakizza 18,90

Neapolitanisches Pizza Brot mit pikanter Schakschuka Sauce, pochierten Eiern, Feta und frischem Koriander, bis 11:00 Uhr

Neapolitan pizza bread with spicy shakshuka sauce, poached eggs, feta, and fresh cilantro, until 11.00 a.m.

Hüttenfrühstück 15,90

3 Spiegeleier mit herzhaftem Speck, getoastetem Schwarzbrot und Bergkäse, bis 11:00 Uhr

Hearty breakfast - three pieces of fried eggs, crispy bacon, toasted brown bread and alpine cheese, until 11.00 a.m.

Slim Gym ¹⁾ 14,90 ²⁾ 15,90

¹⁾ ohne ²⁾ mit Spiegelei / 2 große Scheiben geröstetes Vollkornbrot mit Frischkäse, Avocado und Tomaten, bis 11:00 Uhr

¹⁾ without ²⁾ with fried egg / 2 slices of roasted bread, with cream cheese, avocado, and tomatoes, until 11.00 a.m.

KRISTALLHÜTTE

Suppen

Soups

Hausgemachter Rindssuppentopf 8,50

kräftige Rindssuppe mit Nudeln, Wurzelgemüse und Rindfleisch vom Tafelspitz

Homemade noodle soup - made „of“ and „with“ beef, with root vegetables

Zillertaler Graukassuppe 9,50

würzige Cremesuppe mit Berg- und Graukäse (fettarm und würzig), sowie Schwarzbrot-Croûtons und Schwarzbrot

Zillertal Grey Cheese Soup - intense cheese soup with alpine- and grey cheese (spicy and low-fat) with brown bread croutons and bread

Pikante Gulaschsuppe mit Schwarzbrot 9,50

Spicy goulash soup - with a slice of brown bread

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Tagessuppe.

Soup of the day - Please ask our staff for the soup of the day.





Vorspeisen

Starters

- Kristalhütte Trüffel-Pommes** 13,90
Pommes Frites mit Trüffel-Butter, Parmesan, frisch gehobeltem Trüffel und Trüffel-Mayonnaise
Truffled fries with truffled butter, Parmesan cheese, freshly grated truffle and truffled mayonnaise

- Auf'n Tisch** 21,90 pro Person (ab 2 Personen)
feinstes österreichisches Rindertatar, hausgemachter Pastrami, As-Monte-Käse, Kaminwürsten, Aioli-Dip, Oliven, Premium-Olivenöl, Kristall-Salz, Brotkorb und Schüttelbrot (auch als vegetarische Variante erhältlich)
Delicious tartar of the Austrian premium beef, homemade pastrami, As Monte cheese, chimney sausages, aioli dip, olives, premium olive oil, Kristall salt, farmhouse bread and South Tyrolean brittle bread (also available as a vegetarian variant.)

Tatar Klassisch ¹⁾ 22,90 ²⁾ 27,90

¹⁾ als Vorspeise oder ²⁾ Hauptspeise, vom österreich. Premium-Rind, Beef-Tatar pikant mariniert, Toast und Butter
Tartare Classic Style - ¹⁾ as starter or ²⁾ main course, Austrian premium beef, little spicy, toast and butter

KRISTALLHÜTTE

Salate

Salads

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Wurzelbrot 20,90

mit Granatapfel, Nüssen, Feigen und Blattsalaten

Fresh caramelised goat cheese with pomegranate, figs, nuts and leaf salads

Österreichische Maishendl Brust 21,90

mit Chakalaka mariniert und gegrillt, Pflücksalat, Avocado-creme und Sesam Dressing

Austrian corn-fed chicken breast marinated with Chakalaka and grilled, served with leaf salad, avocado cream, and sesame dressing.

Kleine Salatvariation 9,50

Winterliche Misch- und Blattsalate mit Balsamico-Dressing und Croutons

Winter mixed and leafy salads with balsamic dressing and croutons





Fast Vegetarisch

Almost vegetarian

- Ofenkartoffel gefüllt mit rauchiger Zwiebel-Speck-Marmelade, Raclette Käse 16,90**
und Crème fraîche
Baked potato stuffed with smoky onion-bacon jam, raclette cheese, and crème fraîche
- Ofenkartoffel gefüllt mit Feta und scharfer Tomaten-Paprika Sauce 16,90**
mit frischer Koriander
Baked Potatoe stuffed with feta and spicy tomato-pepper sauce
- Die Vegetarische Revolution 15,90**
Blumenkohl im Ofen gratiniert mit grünem Tahin Dip (Vegan)
Cauliflower gratinated in the oven with tahini dip (vegan)

Traditionell und anders

Traditional and different

Flaumige Spinatknödel 16,90

mit brauner Butter, Cherrytomaten, jungem Spinat, geriebenem Bergkäse und Cashew-Nüssen

Fluffy spinach dumplings - with browned butter, cherry tomatoes, baby spinach leaves, grated alpine cheese and cashew nuts

Kristalhütten "Carbonara" 18,90

Frische Calamarata Pasta in cremiger Pilzrahmsauce, Zillertaler Speck und Asmonte Käse

Fresh calamarata pasta in a creamy mushroom sauce, with Zillertal bacon and Asmonte cheese

Chili-Spaghetti Bolognese oder vegan 15,90

Der Klassiker jetzt auch als vegane Variante mit Linsen, Gemüse und Pilzen

The classic as a vegan version with lentils, vegetables and mushrooms.

Gericht der Woche

Bitte fragen Sie unser Service-Personal.

Dish of the week – please ask our staff.





Hauptspeisen

Main Courses

Gebratenes Doradenfilet 27,90

mit Chorizo Mascarpone Risotto und Artischockenherzen

Pan-seared sea bream fillet with chorizo-mascarpone risotto and artichoke hearts

Massaman Lamm Curry 31,90

zart geschmorte Lammschulter mit Süsskartoffeln und Basmati Reis

tender braised lamb shoulder with sweet potatoes and basmati rice

Filetsteak vom Black Angus 44,50

(220 g) mit frittierte Pont-Neuf Kartoffeln, geröstetem Knoblauch, wilder Brokkoli und Rotwein Jus

Black Angus filet steak - (220 g) with fried Pont Neuf potatoes, roasted garlic, wild broccoli, and red wine jus.

Gourmet im Schnee 84,00

4-Gänge-Genießermenü und Gedeck (nur auf Vorbestellung) auf der Terrasse oder in der Stube

4-course gourmet menu and cover (only with reservation) on the terrace or inside

KRISTALLHÜTTE

Kristallhütte „The Burger“ 24,50

100 % Natur vom österreichischen Premium-Rind (200 g) mit Cheddar, karamelierten Zwiebeln,

Jalapeño-Burger-Dressing, Tomaten, Salat und Steakhouse-Pommes-Frites mit Curry-Mayo-Dip soviel du willst

Kristall Burger - Austrian premium beef (200g) with cheddar, caramelized onions, jalapeño burger dressing, tomatoes, salad and steakhouse fries with curry mayo dip as much as you want

Kristallhütte „Vegan Planted Gyros Burger“ 24,90

im Fladen Bun, mit Coleslaw Salat, BBQ Sauce und Home Style Pommes-Frites

Vegan plant based Gyros Burger in a flatbread bun, with coleslaw, BBQ sauce, and home-style french fries.

Großes Wiener Schnitzel vom heimischen Schwein 21,90

aus kontrolliert österreichischen Qualität, mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln,

Preiselbeeren und Ketchup soviel du willst

Wiener Schnitzel from local pork - with fries or parsley potatoes, served with cranberries, and ketchup as much as you want

Original Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb 29,90

mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Ketchup soviel du willst

Original Wiener Schnitzel from the tyrolean milk calf - with fries or parsley potatoes, cranberries, and ketchup as much as you want





Nachspeisen

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn ¹⁾ 15,90 ²⁾ 16,90 ³⁾ 17,90

¹⁾ mit Apfelmus oder Zwetschkenröster, ²⁾ mit Apfelmus und Zwetschkenröster, ³⁾ mit Apfelmus, Zwetschkenröster und Vanilleeis, frisch zubereitet mit Zucker glaciert (Wir bitten um Verständnis für mögliche Wartezeiten.)

Homemade Kaiserschmarrn - ¹⁾ with apple sauce or plum sauce, ²⁾ with apple sauce and plum sauce, ³⁾ with apple sauce, plum sauce, and vanilla ice cream, freshly made sugared pancake (We may have waiting times.)

Flaumiger Nougatknödel 8,90

mit Butterbrösel und Erdbeer-Minzspiegel

Fluffy Nougat Dumplings - with a core of nougat and strawberry mint sauce

Pistazien-Matcha Tiramisu 8,90

mit Himbeeren Sorbet

with raspberry sorbet

KRISTALLHÜTTE

Warmer Apfelstrudel nach Omas Rezept ¹⁾ 7,90 ²⁾ 8,90

¹⁾ mit Sahne oder ²⁾ Vanillesauce

Warm Apple Strudel „Grandma's recipe“ - with ¹⁾ whipped cream or ²⁾ vanilla sauce

Apfelstrudel Royal 9,90

mit Schlagobers, Vanillesauce und Vanilleeis

Apple Strudel Royal – with whipped cream, vanilla sauce and vanilla ice cream

Hausgemachter Schokobrownie 8,90

von der Valrhona-Schokolade, mit Vanilleeis und Sahne

Homemade Banana-Chocolate-Brownie – from the Valrhona chocolate, with vanilla ice cream and whipped cream

Tageskuchen 5,90

Bitte fragen Sie unser Service-Personal nach der Auswahl.

Homemade cake/pie of the day – please ask our staff for the selection.

Unser Service-Personal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.



hütte

istall

SOON

KRISTALLHÜTTE

Wir bauen für Dich um.
Bald erstrahlt die Kristalhütte
in neuem Glanz – über den Wolken,
wo Genuss und Design aufeinandertreffen.

NOG

hütte

kristall



hütte

**luxury.
above the
clouds.**

Skigebiet Hochzillertal
+43 676 / 88 632 400
info@kristallhuetten.at

kristallhuetten.at

Genuss, Wein und die Offenheit für neue Wege.

Hoch über den Wolken mit Maria und Fabi.

Zwei Menschen, die das Leben gekostet haben – an den Tischen dieser Welt, in Küchen zwischen Alpenpanorama und urbanem Chaos, in Momenten, in denen sich die Sinne neu justieren. Beide haben gelernt, dass das Wahre nicht im Perfekten liegt, sondern im Mut, es anders zu machen.

Und dann kam – wie das Leben eben spielt – die Kristallhütte.

Hoch oben, wo die Luft klarer und die Nächte länger sind. Partyjuwel, Geheimtipp, Bühne für Künstler, Einheimische und jene, die lieber feiern als posieren. Hier begegnet man sich nicht zufällig – hier findet sich, was zusammengehört. Zwischen Beats und Bergsonne, zwischen einem Glas zu viel und einem Blick zu lang, haben sich Maria und Fabi kennengelernt.

Fabi ist Koch aus Leidenschaft und bespielt in seiner Küche die ganze Klaviatur der Geschmacksrezeptoren. Seine Küche ist wie er selbst: mutig, offen und manchmal charmant unvernünftig. Es ist das Echte, das ihn an der Kulinarik reizt, das Authentische, das Geschmackserlebnis das nicht gezwungen oder gekünstelt wirkt.

Als Vollblut-Gastegeberin sieht sich Maria hingegen in der Rolle des Zwischenmenschlichen, als Sommelière des Moments, Meisterin des feinen Understatements. Wenn sie ihren Gästen ein Glas Wein nachschenkt – und das tut sie gerne, lange bevor der letzte Tropfen verschwunden ist – dann schenkt sie immer auch ein Stück Lebensfreude und diese subtile „Bleib doch noch ein bisschen“ mit ein.

Gemeinsam sind sie ein Duo, das Genuss nicht inszeniert, sondern lebt.

Sie teilen die Liebe zu handverlesenen Weinen, ehrlichem Essen und der Idee, dass Genuss eine Haltung ist – kein Etikett. Ihr Credo: Wer Neues wagen will, muss die Welt geschmeckt haben. Und wer das Leben

wirklich versteht, weiß, dass es am besten in guter Gesellschaft schmeckt.

So ist die Kristallhütte für sie nicht bloß Arbeitsplatz, sondern ein Resonanzraum. Ein Ort, an dem Sinn und Sinnlichkeit Hand in Hand gehen. Weit über den Wolken beginnt ihre gemeinsame Geschichte immer



wieder von Neuem – zwischen Bergen, Musik und Menschen, die verstanden haben, dass das Leben ein Fest ist. Hier trifft sich, wer das Jetzt zu kosten versteht: Sonnenuntergang im Glas, Musik im Herzen, der Wind als stiller Zeuge des Moments. Hier beginnt und endet jede Geschichte, die das Leben mit Stil, Leidenschaft und einer Prise Frechheit erzählt.

...denn wer das Leben zu ernst nimmt, hat noch nie auf der Kristallhütte getanzt.

Und so schreiben Maria und Fabi weiter – Kapitel für Kapitel, Glas für Glas.

Mit Leidenschaft. Mit Ideen. Und mit der stillen Gewissheit, dass das Glück oft dort wohnt, wo sich Menschen, Wein und gute Geschichten begegnen.





KRISTALLHÜTTE Limited Edition



Erhältlich in unserem Shop





COOLNEST - Inspired by nature, created with love.

**Von der Natur inspiriert, mit Liebe kreiert.
Kein Mainstream, kein langweilig, kein unpersönlich – hier im coolnest tauchst du in ein Erlebnis der etwas anderen Art ein. Inmitten der Zillertaler Alpen genießt du in diesem neuen Hotelkonzept höchsten Komfort. Profitiere von trendigem Dekor, atemberaubender Natur, erstklassiger Kulinarik und ausgelassener Atmosphäre für Junge und Jung gebliebene.**

Im coolnest ist jeder herzlich willkommen: ein Ort für Miteinander, für Toleranz, für hippen Lifestyle und wahren Genuss. Ein Ort für Entspannungssuchende, Gipfelstürmer, Entdecker und alle die, die einfach loslassen wollen – abseits der Norm, fern von Sorgen und umgeben von herrlichem Alpenpanorama. Das coolnest ist ein Kunstwerk aus unserer Lebenserfahrung. Ein Hotel im Zillertal, wie wir es gerne hätten. Ein alpiner Rückzugsort und cooles Versteck mit urbanem Flair, ein Nest für Gleichgesinnte mit den gleichen Werten. Ein Ort, der für Liebe, Toleranz und einen nachhaltigen Umgang mit der Natur steht. Um verantwortungsbewusst gegenüber Mensch und Natur zu handeln, setzen wir im coolnest Zillertal auf innovative, ganzheitliche Konzepte. Mit einer neuen Lebensart und nachhaltiger Beherbergung möchten wir unseren ökologischen Fußabdruck klein halten und gemeinsam mit unseren Gästen und Mitarbeitern die Ressourcen der Natur schonen.

 [coolnest.at](https://www.instagram.com/coolnest.at) www.coolnest.at

Kuschel NEST

WOHLFÜHLEN INMITTEN DER ZILLERTALER BERGWELT

Andere sagen Zimmer oder Suiten. Wir nennen unsere Schlafgelegenheiten Nester. Warum? Weil sie der Ursprung von Gemütlichkeit, Geborgenheit und des Wohlfühlens sind. Genau das zeichnet jedes einzelne Nest bei uns aus: maximaler Komfort und grenzenlose Freiheit. Insgesamt 30 Nester und 6 individuelle Kategorien bieten viel Raum für Solo-Reisende, Paare, Freunde und Familien.







Nature Living

Energie aus Erdwärme und Sonnenlicht

Wir beziehen mehr als die Hälfte der benötigten Energie über Erdwärme. Dafür wurden im coolnest spezielle Erdwärmesonden installiert.

Das coolnest setzt auf grün!

Im wahrsten Sinne des Wortes. Unsere Fassaden und Dächer sind reichlich bepflanzt. So, wie es sich für ein richtiges Wohlfühlneest eben gehört.

Less Waste – Nein zu Plastik, ja zu Müllreduktion

In den Zimmern und im gesamten Hotel setzen wir auf Mülltrennung. Wir servieren eure Getränke in Glasflaschen und vermeiden Plastik, wo immer es geht.

Regionalität und Saisonalität

Wir unterstützen unsere regionalen Bauern und beziehen heimisches Obst, Gemüse, Bauernbrot und Eier direkt vom Hof. In unserem hauseigenen Kräutergarten wachsen die leckersten heimischen Kräuter.

E-Mobilität, autofreier Urlaub und Free Shuttle

Für einen autofreien Urlaub kommt man mit unserem E-Shuttleservice zu den Ski- und Wandergebieten hin und retour. Im Sommer sind unsere NOX E-Bikes perfekt, um die Berge zu erkunden. Außerdem gibt es kostenlose E-Scooter zum Cruisen. Wer mit dem Auto die Berge erkunden will, kann unseren Elektro Fiat 500 mieten. An unserer E-Tankstelle könnt ihr eure E-Fahrzeuge aufladen.



Nachhaltig frühstücken

Das Buffet ist eröffnet! Ab 07.30 Uhr morgens können Early Birds in unserem Tagesbistro "Zum Kuckuck" köstlich in den Tag starten. Das leckere Frühstücksbuffet bleibt für Langschläfer bis 10.30 Uhr und am Wochenende bis 11.00 Uhr geöffnet.

Dank der offenen Küche weckt der Geruch von ofenwarmem Gebäck, röstfrischem Kaffee und knusprigem Speck sanft die Sinne.

Auf Wunsch bereiten wir dir selbstverständlich auch glutenfreie, laktosefreie und vegane Alternativen zu. Hotelgäste und externe Besucher sind natürlich herzlich willkommen!

Wir bitten um Vorreservierung.

Tipp Gutscheine
online unter: www.coolnest.at



Finde deine Balance.

Yoga und Pilates

Für unsere coolnest Hotelgäste inklusive findest du im YOGINEST die perfekte Balance zwischen Kräftigung und Entspannung. Immer so, wie du dich gerade fühlst. Unsere Yogalehrerinnen Delfi und Joyce, sowie unsere Pilates-Trainerin Pia freuen sich abwechselnd an 5 Tagen die Woche auf euch. Für den Flow kannst du den VAHA-Trainingsspiegel jederzeit nutzen. Auf coolnest.at findest du mehr Informationen zu unseren Yoga Retreats.



BEAUTY und WELLNEST

Im hauseigenen wellnest findest du die Ruhe nach dem Sturm. Ob du in den Panorama-Saunen ins wohltuende Schwitzen kommst oder im Alpenkräuter-Dampfbad so richtig durchatmest: Im coolnest Wellness-Bereich erwartet dich langersehnte, wohltuende Wärme nach intensiven Abenteuern in den Bergen.

Unser vielfältiges Angebot an luxuriösen Beauty Treatments und Massagen lässt dich von innen und außen strahlen: Dank der zertifizierten Spezialistinnen befindest du dich immer in den besten Händen und genießt im Beauty Nest eine wohltuende, heilende Atmosphäre. Gut für dich, gut für die Umwelt: Wir verwenden ausschließlich Naturprodukte und verschreiben uns damit einem nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen.

YOGI und FITNEST

Nutze unser hochwertiges Yoga-Equipment und folge deinem eigenen Flow oder entdecke unsere geführten Yoga-, Pilates-, Meditations- oder Breathwork-Kurse direkt vor Ort. Ein Geheimtipp sind unsere Yoga Retreats mit zertifizierte Yogalehrerinnen.

Im hauseigenen Fitnessstudio bleibst du auch im Urlaub in bester Form. Die Crossfit-Geräte von Kingsbox oder Laufbänder von der Firma Life Fitness stehen euch 24 Stunden am Tag zur Verfügung.

Für private Yoga- und Fitness-Stunden bitten wir um vorzeitige Reservierung.

Alle Infos zu WELLNEST unter: www.coolnest.at

34° Infinity Rooftop Pool

Ein absoluter Highlight ist unser wohltuend-warmer Infinity Rooftop Pool auf der Dachterrasse. Dieser lädt das ganze Jahr zum Schwimmen und Staunen ein. Bühne frei: Du kannst sowohl vom Innen- als auch Außenbereich in den Pool eintauchen ... und auch am Pool servieren wir euch coole Cocktails oder ein schönes Glas Wein.



Kulinarische Highlights im coolnest

cool Dining



Geheimtipp: Direkt am Pool trinkt es sich umso schöner. Wir freuen uns, mit dir im Tweets anzustoßen!



Sara Almadins kulinarische Kunst aus Leidenschaft

Mit Herz, Leidenschaft und einer beeindruckenden Expertise führt Sara Almadin die Küche im coolnest. Ihre kulinarische Reise begann früh, als sie ihre Leidenschaft für das Kochen entdeckte. Nach einer fundierten Ausbildung in der gehobenen Gastronomie sammelte sie wertvolle Erfahrungen in renommierten Restaurants und verfeinerte ihr Können auf internationalem Parkett.

Heute begeistert sie mit ihrer unverkennbaren Handschrift, die Tradition und Innovation auf faszinierende Weise vereint. Ihre Gerichte sind mehr als Speisen – sie sind kleine Kunstwerke, die den Gaumen verwöhnen und die Sinne berühren. Besonders stolz sind wir auf Saras monatliches Fine-Dining-Menü, bei dem sie ihre Kreativität und ihr handwerkliches Geschick in einem exklusiven Erlebnis für unsere Gäste zum Ausdruck bringt.

Sara ist nicht nur die Seele unserer Küche, sondern auch ein Vorbild für Perfektion und Hingabe. Ihre Leidenschaft für frische, regionale Zutaten und ihre Liebe zum Detail machen jedes Gericht zu einem unvergesslichen Genuss.

„Laid back“ Monday Dinner

Jeden Montag verwandelt sich das coolnest in einen Ort kulinarischer Höhepunkte. Mit einer Mischung aus Tradition und Innovation zaubert sie Gerichte, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge begeistern.

Ihr Fokus liegt auf frischen, hochwertigen Zutaten, die sie mit viel Liebe und Raffinesse in außergewöhnliche Kompositionen verwandelt. Das Monday Dinner ist der perfekte Start in die Woche und für alle, die sich von Saras Leidenschaft für die Kulinarik verzaubern lassen möchten. Ein Abend voller Geschmack, und cooler Atmosphäre wartet auf euch!



Every good story
starts with a twEAT.


Tweets



Tweets Rooftop by Christian Hotter

Willkommen im Tweets. Sweet Tweets, salty Tweets, bei uns ist für jeden Geschmack was dabei, Hauptsache bunt, anders und einzigartig. Im Tweets Restaurant bekommt der klassische Charme des Zillertals neuen Schwung.

Christian Hotter, jahrelang verantwortlich für kulinarische Höchstleistungen in der Kristallhütte, hat sich seinen Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht. Er ist nicht nur für die österreichische Küche bekannt, sondern auch für selbstgemachten Kreationen, inspiriert aus aller Welt.

Das Tweets Restaurant und die Tweets Rooftop (Pool)-Bar sind natürlich für Einheimische, externe Gäste und Hausgäste geöffnet! Wir empfehlen, einen Tisch unter tweets-rooftop.at zu reservieren.

Du genießt deinen Cocktail am liebsten unter freiem Himmel? Auf unserer großzügigen Terrasse findest du den perfekten Platz für ein wohlverdientes After-Work-Getränk. Geheimtipp: Direkt am Pool trinkt es sich umso schöner.

Egal, ob du nur kurz vorbeischaust oder bis zum Sundowner bleibst – wir freuen uns, mit dir im Tweets anzustoßen!

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag

12:00 - 24:00 Uhr

Durchgehende Küche

bis 21:00 Uhr





nesthall für Vorträge, Events und Präsentationen
creativenest für Meetings und Workshops



**"Every vision needs
a cool nest before it
becomes wings."**

Stefan Eder



coolnest COCKTAILBAR

Täglich von 16 bis 24 Uhr warten feinste Drinks bei coolem Sound. Unser Tipp: Anreise mit dem Taxi ;) und als Kombi mit einem Besuch im Tweets Rooftop Restaurant, zum Aperitif oder zum After Dinner Cocktail.