

Der Bergwinter

TÄGLICH VON 12-17.00 UHR

alpin mediterran

Liebe Freunde und Gäste des Hauses,

herzlich Willkommen an einem der schönsten Plätze in Lech!

Wir freuen uns, Sie mit regionalen, traditionellen und innovativen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen. Fühlen Sie sich dank unseres Serviceteams, unseres Küchenchefs Patrick Tober und seiner Mannschaft ganz wie zu Hause!

An dieser Stelle möchten wir uns erlauben, Sie darüber zu informieren, dass wir alle unsere Gerichte selbstverständlich frisch und aus hochwertigen Lebensmitteln für Sie zubereiten. Leider können wir nicht ausschließen, dass Spuren von gesetzlich anzugebenden Allergieauslösern vorhanden sind.

Sollten Sie spezielle Allergien/Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, dies unseren geschulten Mitarbeitern mitzuteilen.

**WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT,
FAMILIE SCHNEIDER**

Aulberg

Vorspeisen

BUNT GEMISCHTER WINTERSALAT

mit French Dressing, Trauben, Feige und gerösteten Nüssen 23

BURRATA

mit Kürbis - Tomatenchutney und Apfelbalsam 24

CAESAR SALAT

knackige Salatherzen mit Parmesandressing und Croûtons 25

mit gebratener Hühnerbrust 34

mit gegrillten, roten Wildfanggarnelen 45

GETOASTETES VITAL-HÜTTENBROT MIT AVOCADO

mit gepickelten Datterino und Zitronen-Frischkäsecreme 23

KNUSPRIGE ALPEN SAMOSA

mit Sauerrahm und Granatapfel 26

zusätzlich mit Saiblings-Kaviar 52

WURST - KÄSESALAT

mit roten Zwiebeln und gekochtem Ei 24

ALPENSCHMANKERL

Bergkäse Alpe Batzen und Duroc Speck 29

FRANKFURTER WÜRSTEL

mit Senf, Kren und Gebäck 16

SCHINKEN-KÄSE TOAST

mit kleinem Blattsalat und Cocktailsauce 20

BEEF TATAR VOM RINDERFILET

mit roter Zwiebelmarmelade und Antipasti 36

Suppen

TOMATEN-KOKOSCREMESUPPE

mit Waffelblume 18

RINDERCONSOMMÉ

mit Frittaten 14

mit Kaspressknödel oder Leberknödel 16

KÜRBISCREMESUPPE

mit Limettencreme 18

GULASCHSUPPE

18

Hauptgerichte

SPAGHETTI

mit Sauce Bolognese vom Black Angus 26

mit Tomatensauce 22

DUROC BRATWÜRSTL VOM FLÖTZERHOF

mit Senf, Kren und Sauerkraut 26

PASTA ARRABIATA

pikante Tomatensauce, Chili und Knoblauch 26

THAI CURRY

Vegan mit Gemüse, Pilzen und Jasmin Duftreis 35

mit Hühnerbrust 39

mit gebratenen Garnelen 45

VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat 26

CLUBSANDWICH

mit gegrillter Hühnerbrust, Speck und gebratenem Spiegelei 32

IN DER BUTTERPFANNE GEBACKENES WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 43

HAUSGERÄUCHERTES FORELLENFILET

serviert mit Leinölkartoffeln und Wiener Schnittlauchsaucе 36

ARL-BURGER VOM RIND

mit gegrilltem Speck, Schnittlauch Crème Fraîche, Sauce BBQ und kleinem Salat 28

zusätzlich mit Bergkäse 30

KALBSRAHMGULASCH

mit Butterspätzle und frischem Marktgemüse 40

RIESLING RAHMBEUSCHEL

mit Topfen - Serviettenschnitte 32

PORTION POMMES

11

PORTION SÜSSKARTOFFEL POMMES

13

PORTION BRATKARTOFFELN

13

Schmarrn von 12 - 16.30 Uhr

KAISERSCHMARRN

mit Rum - Rosinen und Zwetschkenröster 26

KARAMELISIERTER APFEL-KAISERSCHMARRN

mit Rum - Rosinen und Vanilleeis 28

Desserts

PANNA COTTA

Bourbon Vanille, Passionsfrucht, Baiser 16

WINTER KÜCHLEIN

Valrhona Schokolade, Mandel, Mandarine 16

FRISCHER APFELSTRUDEL

11

FRISCHER TOPFEN-PFIRSICH STRUDEL

11

ZIMTSCHNECKE

8

NUSS-GUGELHUPF

7

BLECHKUCHEN MIT FRÜCHTEN

8

TAGESTORTE

11

SACHERTORTE

11

PORTION SCHLAGSAHNE

3

PORTION WARME VANILLE SAUCE

3,5

Eisspezialitäten

AFFOGATO

10

KLEINER STEIRER

Vanilleeis, hausgemachter Kürbiskernlikör, Krokant 11

HEISSE WITWE

Zwetschken-Zimt Eis, heiße Zwetschken, Sahne 11

WÄLDER ZIEGE

Ziegenmilchrahmeis, Latschenkiefer, Kirschen 11

Offene Weine

WEISS

GRÜNER VELTLINER

Weinzierlberg / Stadt Krems 0,1l / 0,2l 9 / 18

SAUVIGNON BLANC STK

Erwin Sabathi / Südsteiermark 0,1l / 0,2l 9 / 18

CHARDONNAY DAC

Leithaberg / Rudolf Wagentristsl 0,1l / 0,2l 9 / 18

ROSÉ

ROSÉ ROSEBLOOD GR, CI, TI BIO

Château d'Estoublon / Provence 0,1l / 0,2l 9 / 18

SCHAUMWEINE

LOIMER BRUT ROSÉ

0,1l / 0,75l 12 / 84

PROSECCO LA JARA BIO

0,1l / 0,75l 10,50 / 63

CHAMPAGNER

PERRIER-JOUËT Grand Brut

0,1l / 0,75l 24,50 / 139

PERRIER-JOUËT Blason Rosé

0,1l / 0,75l 28 / 170

ROT

BLAUFRÄNKISCH BIO

Tinhof / Leithaberg DAC 0,1l / 0,2l 9 / 18

PINOT NOIR

Weingut Wieninger / Wien 0,1l / 0,2l 10 / 20

CUVÉE HÖFLEIN ZW / ME

Weingut Artner / Neusiedlersee 0,1l / 0,2l 9 / 18

Spritziges

WEISSWEIN GESPRITZ

9,5

APEROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ

14

LIMONCELLO SPRITZ

14

APPLE CIDRE Van Nahmen / Hamminkeln, Deutschland 0,33l

9

Bier vom Fass

FRASTANZER		0,2l	5,5
		0,3l	6,8
		0,5l	11,0
RADLER SAUER	0,3l		5,5

Flaschenbiere

FRANZISKANER HEFEWEIZEN	0,5l		9
FRANZISKANER WEIZEN alkoholfrei	0,5l		8,5
RADLER NATURTRÜB	0,33l		6
FRASTANZER FREIBIER alkoholfrei	0,5l		7,5

Mineralwasser

VÖSLAUER prickelnd / still	0,33l		5,5
VÖSLAUER prickelnd / still	0,75l		10,5

Alkoholfreie Getränke

VO ÜS LIMONADE Zirbe Zitrone, Zitrone, Orange, Spezi	0,33l		6,8
COCA COLA, COLA ZERO	0,33l		6,8
ALMDUDLER	0,33l		6,8
FEVER TREE Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale	0,2l		7,0
GESPRITZE FRUCHTSÄFTE	0,5l		6,8
VERSCHIEDENE FRUCHTSÄFTE	0,2l		5,5

Heisse Getränke

TASSE KAFFEE	5,9
MILCHKAFFEE	6,5
CAPPUCCINO	6,5
LATTE MACCHIATO	6,5
ESPRESSO / DOPPELTER ESPRESSO	5,4 / 7,2
HEISSE SCHOKOLADE / MIT SCHLAGOBERS	7 / 7,5
LUMUMBA / LUMUMBA MIT SAHNE	9,5 / 10,5
GLAS GLÜHWEIN / GLAS JAGERTEE	8,5
PORTION TEE	7,9

Earl Grey, English Breakfast, Refreshing Mint, Rooibos, Darjeeling, Grüntee, Verveine, Wellness/Kräuter, Grüntee/Mango-Infusion, Sweet Berries, Kamille

Schnapps 2CL

ROTE WILLIAMS	14
HIMBEERBRAND	15
VOGELBEERE	15
ZWETSCHKE	14
ELSBEERE	27
PRIVATBRENNEREI GEBHARD HÄMMERLE / VORARLBERG	
WILLIAMS BIRNE	11
VOGELBEERE	12
MARILLE	10
HIMBEERE	10
OBSTLER	10
SUBIRER	13
KRIECHERL	10
KIRSCHKE	10
GRAFENSTEINER APFEL	10
ROCHELT	
VERSCHIEDENE SCHNÄPPSE	20