

zaFenice

DER WINTER

Von Monte zu Mare -
Mediterrane Alpenküche im Herzen von Lech.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.
Unser Küchenchef Patrick Tober und sein Team
verwöhnen Sie mit einem Auszug mediterraner Geschmäcker.

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben,
so bitten wir Sie, uns diese rechtzeitig mitzuteilen.

Unser Restaurantleiter Marvin Schneider und sein Team,
wünschen Ihnen einen schönen Abend.

Lech, 2024 - 2025



La Fenice

APERITIVO

PERRIER-JOUËT Grand Brut	0,1l / 24,00
PERRIER-JOUËT Blason Rosé	0,1l / 29,00
PROSECCO LA JARA	0,1l / 11,00
LOIMER BRUT ROSÉ	0,1l / 13,00
LIMONCELLO SPRITZ	15,00
PORTO TONIC	15,00
APEROL / CAMPARI SPRITZ	15,00

COCKTAILS

ARLBERG MARTINI	21,00
AMERICANO	15,00
MANHATTAN	21,00
SAGE SMASH	21,00

La Fenice

BESONDERHEITEN

SERRAL DEL VELL Brut Nature 0,75l 120,00

RECAREDO - PENEDES, ES

SHAMAN ROSÉ Champagne Grand Brut Nature 0,75l 150,00

BENOIT MARGUET, MONTAGNE DE REIMS, FR

ALKOHOLFREIER APERITIVO

FLOREALE Frizzante Rosé - Vinuci 0,1l / 12,00

SPARKLING JUICE TEA Van Nahmen 0,1l / 9,00

MINI F.X. PICHLER 0,1l / 5,90

SALMERINO

Seesaibling | Tia Maraa Auster | Gurke

**

CASTAGNA

Maroni Pasta | Steinpilz | Perigord Trüffel

**

GAMBA CARABINERA

Tiefseegarnele | Wildheidelbeere | Kalbskopf

**

ROMBO AL FORNO

Steinbutt | weiße Bohnen | Fenchel | Pancetta

**

FARAONA

Perlhuhn | Lauch | Artischocke

**

SELVAGGINA

Gamsrücken | Butternut-Kürbis | Sanddorn

**

TARTELETTA

Pistazie | Amalfi Zitrone | Ivoire Schokolade

**

GORGONZOLA LA TOSI

Gorgonzola DOP | Bergfeigen | Balsamico | Panforte

auf Vorbestellung

5-Gänge € 170,-

6-Gänge € 190,-

7-Gänge € 210,-

8-Gänge € 230,-

Getränkebegleitung

5-Gänge € 125,-

6-Gänge € 135,-

7-Gänge € 145,-

8-Gänge € 150,-



STRACCHINO

Tomatenvielfalt | Basilikum | Weinbergpfirsich

**

CASTAGNA

Maroni Pasta | Steinpilz | Perigord Trüffel

**

RISOTTO

Acquerello | Wildheidelbeere | Miso-Kürbis

**

FAGIOLI

Lumache | Weiße Bohnen | Tomate | Fenchel

**

TORTELLINI

wilder Brokkoli | Erbse | Buchenpilze

**

MELANZANA

Aubergine Barbecue | Marille | Sesam

**

TARTELETTA

Pistazie | Amalfi Zitrone | Ivoire Schokolade

**

GORGONZOLA LA TOSI

Gorgonzola DOP | Bergfeigen | Balsamico | Panforte

auf Vorbestellung

5-Gänge € 170,-

6-Gänge € 190,-

7-Gänge € 210,-

8-Gänge € 230,-

Getränkebegleitung

5-Gänge € 125,-

6-Gänge € 135,-

7-Gänge € 145,-

8-Gänge € 150,-

La Fenice

OFFENE WEINE

WEISS

Grüner Veltliner / Stadt Krems	0,1l / 10,00
Sauvignon Blanc / Erwin Sabathi / Südsteiermark	0,1l / 10,00
Chardonnay DAC / Rudolf Wagentristl / Leithaberg	0,1l / 10,00

ROSÉ

Roseblood / Château d'Estoublon / Provence	0,1l / 10,00
--	--------------

ROT

Blaufränkisch / Leithaberg / Tinhof	0,1l / 10,00
Pinot Noir / Wien / Weingut Wieninger	0,1l / 12,00
Cuvée Höflein / Weingut Artner / Neusiedlersee	0,1l / 10,00

BIER

Frastanzer	0,2l / 5,70	0,3l / 7,20	0,5l / 11,20
Trumer Pils	0,2l / 6,50	0,3l / 7,80	0,5l / 12,80

La Fenice

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Coca Cola / Cola Zero / Almdudler 0,33l / 7,10

VO ÜS - VORARLBERGER LIMO

0,33l / 7,10

Spezi

Orangenlimo

Zitronenlimo

Zirben-Zitronen-Limo

FEVER TREE

0,2l / 7,50

Classic Tonic Water

Mediterranean Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

Ginger Beer

MINERALWASSER

VÖSLAUER

Prickelnd / Still

0,33l / 5,80

0,75l / 11,00

zaFenice

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Tasse Kaffee	6,20
Milchkaffee	6,80
Cappucino	6,80
Latte Macchiato	6,80
Espresso	5,60
Doppelter Espresso	7,50

TEESPEZIALITÄTEN VON RONNEFELDT

in der Kanne je 8,20

Spring Darjeeling
Earl Grey
English Breakfast
Assam Bari
Morgentau Grüner Tee
Cream Orange Roibos
Sweet Camomile (Kamille)
Refreshing Mint
Verveine Kräutertee
Wellness Kräutertee
Sweet Berries
Jasmin Tee