

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

WINTERSALAT

Himbeer-Dressing | geröstete Nüsse | Birne 24

MANOURI

Griechischer Frischkäse
Zucchini | Oxshenherztomate | Latschenkiefer 28

SMASHED AVOCADO

Feta Creme | pochiertes Ei | gepickeltes Gemüse 28

BEEF TATAR

Schüttelbrot-Aioli | Senfgurke | Wachtelei 37

EISMEERFORELLE

Knusperbrot | Yuzu | Granatapfel 36

SCHINKEN-KÄSE-TOAST

Cocktail-Sauce | Bouquet Salat 21

WURST-KÄSESALAT

rote Zwiebel | gekochtes Ei 24

FRANKFURTER WÜRSTEL

Senf | Kren | Gebäck 17

ROMANA CAESAR SALAT

Parmesan Flakes | Datterino Tomate 26

mit Hühnerbrust 36

mit Rotschwanz-Garnelen 46

Suppen

TOMATEN-KOKOSCREME



VEGAN

Waffelblume 19

GULASCHSUPPE

Karotte | Kartoffel 19

KÜRBISCREME

Polpetti | Krenöl 19

RINDERCONSOMMÉ

zur Auswahl

Frittaten 16

Kaspressknödel 16

Leberknödel 16

Hauptgerichte

SPAGHETTI

Black Angus Bolognese Parmesan	28
Tomatensauce Parmesan	23
Aglie e Olio Schnittlauch Parmesan	23

KOKOSCURRY

Gemüse Pilze Jasmin Duftreis	36
mit Hühnerbrust	42
mit Rotschwanz-Garnelen	48

VEGAN

PIKANTE MAFALDE ARRABIATA

Chili Knoblauch	29
-------------------	----

ORECCHIETTE

Pesto grünes Gemüse Burrata	32
---------------------------------	----

KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebel Blattsalat	29
--------------------------	----

CLUBSANDWICH

Hühnerbrust Speck Spiegelei	35
---------------------------------	----

BLACK ANGUS BURGER

Schnittlauch-Dip Speck Barbecuesauce	30
mit Bergkäse	32

DUROC-BRATWÜRSTEL FLÖTZERHOF

Senf Sauerkraut	28
-------------------	----

WIENER SCHNITZEL KALBSRÜCKEN

Preiselbeere Petersilienkartoffel	45
-------------------------------------	----

KLOSTERTALER OCHS-GULASCH

Paprika eingelegte Pfifferlinge Polenta	42
---	----

KALBS RAHMBEUSCHERL

Gurkenrelish Topfen-Serviettenschnitte	34
--	----

PORTION BRATKARTOFFELN

14

PORTION POMMES

12

PORTION SÜSSKARTOFFEL POMMES

13

PORTION FRISCHES MARKTGEMÜSE

15

Schmarrn ●

Schmarrn servieren wir Ihnen täglich zwischen 12:00 Uhr & 16:30 Uhr.

KAISERSCHMARRN

Rum-Rosinen | Zwetschken Röster 26

APFEL-KAISERSCHMARRN

Elstar Apfel | Zimtzucker | Topfen-Rum-Eis 28

Desserts

FINANCIER

Mandel | Valrhona Schokolade | Himbeere 16

CREME BRÛLÉE

Wälder Sig | Marille 16

FRISCHER APFELSTRUDEL

12

FRISCHER TOPFEN-PFIRSICH-STRUDEL

12

NUSS-GUGELHUPF

8

SACHERTORTE

12

TAGESTORTE

12

ZIMTSCHNECKE

9

FRÜCHTE BLECHKUCHEN

9

EIS | SORBET - PRO KUGEL

5

PORTION SCHLAGSAHNE

3

PORTION WARME VANILLE SAUCE

4

Eisspezialitäten

AFFOGATO

11

„KLEINER STEIRER“

Vanille Eis | Kürbiskernlikör | Krokant 12

„HEISSE WITWE“

Quatre Epices Rahmeis | Heisse Zwetschken | Sahne 12

„WÄLDER ZIEGE“

Ziegenmilchrahm-Eis | Latschenkiefer | Kirschen 12

EISKAFFEE

klassisch 14

gerührt 14

● DIE WARTENZEIT
BETRÄGT CA. 25 MINUTEN

Offene Weine

WEISS

GRÜNER VELTLINER

Stadt Krems 0,1l / 0,2l 10 / 19

SAUVIGNON BLANC STK

Erwin Sabathi / Südsteiermark 0,1l / 0,2l 10 / 19

CHARDONNAY DAC

Leithaberg / Rudolf Wagentrisl 0,1l / 0,2l 10 / 19

ROSÉ

ROSÉ ROSEBLOOD GR, CI, TI BIO

Château d'Estoublon / Provence 0,1l / 0,2l 10 / 18

SCHAUMWEINE

LOIMER BRUT ROSÉ 0,1l / 0,75l 13 / 87

PROSECCO LA JARA BIO 0,1l / 0,75l 11 / 65

CHAMPAGNER

PERRIER-JOUËT Grand Brut 0,1l / 0,75l 24 / 144

PERRIER-JOUËT Blason Rosé 0,1l / 0,75l 29 / 174

ROT

BLAUFRÄNKISCH BIO

Tinhof / Leithaberg DAC 0,1l / 0,2l 10 / 20

PINOT NOIR

Weingut Wieninger / Wien 0,1l / 0,2l 12 / 23

CUVÉE HÖFLEIN ZW / ME

Weingut Artner / Neusiedlersee 0,1l / 0,2l 10 / 19

Spritziges

WEISSWEIN GESPRITZ 10

APEROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ 14,5

LIMONCELLO SPRITZ 14,5

APPLE CIDRE Van Nahmen / Hamminkeln, Deutschland 10cl 8,5

Bier vom Fass

FRASTANZER	0,2l	5,7
	0,3l	7,1
	0,5l	11,2
RADLER SAUER	0,3l	5,7
	0,5l	9

Flaschenbiere

FRANZISKANER HEFEWEIZEN	0,5l	10,9
FRANZISKANER WEIZEN alkoholfrei	0,5l	8,9
RADLER NATURTRÜB	0,33l	6,3
FRASTANZER FREIBIER BIO alkoholfrei	0,33l	5,7

Mineralwasser

VÖSLAUER prickelnd / still	0,33l	5,8
VÖSLAUER prickelnd / still	0,75l	11

Alkoholfreie Getränke

VO ÜS LIMONADE		
Zirbe Zitrone, Zitrone, Orange, Spezi	0,33l	7,1
COCA COLA, COLA ZERO	0,33l	7,1
ALMDUDLER	0,35l	7,1
FEVER TREE	0,2l	7,5
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale		
GESPRITZE FRUCHTSÄFTE	0,5l	7,2
VERSCHIEDENE FRUCHTSÄFTE	0,2l	5,8
Apfel, Ananas, Cranberry, Maracuja, Orange, Mango, Schwarze Johannisbeere, Marille, Tomate		

Heisse Getränke

TASSE KAFFEE	6,2
MILCHKAFFEE	7,2
CAPPUCCINO	6,8
LATTE MACCHIATO	6,8
ESPRESSO / DOPPELTER ESPRESSO	5,6 / 7,5
HEISSE SCHOKOLADE / MIT SCHLAGOBERS	7,5 / 8
LUMUMBA / LUMUMBA MIT SAHNE	10 / 11
GLAS GLÜHWEIN / GLAS JAGERTEE	9
TEESPEZIALITÄTEN VON RONNEFELDT	8,2
Earl Grey, English Breakfast, Refreshing Mint, Rooibos, Darjeeling, Grüntee, Verveine, Wellness/Kräuter, Sweet Berries, Kamille	

Edelbrände 2CL

REISETBAUER / OBERÖSTERREICH	
ROTE WILLIAMS	15
HIMBEERBRAND	15
VOGELBEERE	16
ZWETSCHKE	15
ELSBEERE	28
PRIVATBRENNEREI GEBHARD HÄMMERLE / VORARLBERG	
WILLIAMS BIRNE	12
VOGELBEERE	13
MARILLE	11
HIMBEERE	11
OBSTLER	11
SUBIRER	14
KRIECHERL	11
GRAFENSTEINER APFEL	11
ROCHELT	
VERSCHIEDENE SCHNÄPSE	14-33