

Der Bergsommer

TÄGLICH VON 12-18:30 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

SOMMERSALAT	
French-Dressing Datterino Tomate Gurke	24
BLATTSALAT	
Pfifferlinge Kürbis süß-sauer gereifter Balsamico	28
COUSCOUS BOWL	
Manouri (griechischer Käse) Granatapfel wilder Brokkoli	26
BEEF TATAR	
Schüttelbrot Sauerrahmschaum Rettich	37
CEVICHE	
Lachsforelle Avocado Erdbeere	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 gegrillter Hühnerbrust	36
ALPENSCHMANKERL	
Duroc Speck Bergkäse von der Alpe Batzen	17

Suppen

KAROTTEN-KOKOSCREMESUPPE	
Limette Waffelblume	19
GULASCHSUPPE	
Karotte Kartoffel	19
RINDERCONSOMMÉ	
zur Auswahl	
Frittaten	16
Kaspressknödel	16
Leberknödel	16

Hauptgerichte

SPAGHETTI

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

KOKOSCURRY

Gemüse Pilze Jasmin Duftreis	36
mit gegrillter Hühnerbrust	42



KÄSESPÄTZLE

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

CLUBSANDWICH

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

BLACK ANGUS BURGER

Schnittlauch-Dip Speck Barbecuesauce	30
mit Bergkäse	32

DUROC-BRATWÜRSTEL VOM „FLÖTZERHOF“

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

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Preiselbeere eine Beilage nach Wahl	45
---------------------------------------	----

KLOSTERTALER OCHS-GULASCH

gebratene Pilze Butterspätzle	42
---------------------------------	----

GEMISCHTER BEILAGENSALAT	14
--------------------------	----

PORTION PETERSILIENKARTOFFELN	12
-------------------------------	----

PORTION BRATKARTOFFELN	14
------------------------	----

PORTION POMMES	12
----------------	----

PORTION SÜSSKARTOFFEL POMMES	13
------------------------------	----

PORTION FRISCHES MARKTGEMÜSE	15
------------------------------	----

KAISERSCHMARRN

Rum-Rosinen | Zwetschken Röster 26

BEEREN SAUERRAHM-SCHMARRN

frische Beeren | Topfen-Rum-Eis 28

● DIE WARTZEIT
BETRÄGT CA. 25 MINUTEN

Desserts

PANNA COTTA

Erdbeere | Minz-Baiser | Erdbeer Sorbet 16

BANANEN KÜCHLEIN

Ananas | Exotik Sorbet 16

FRISCHER APFELSTRUDEL

12

FRISCHER TOPFEN-PFIRSICH-STRUDEL

12

NUSS-GUGELHUPF

8

SACHERTORTE

12

TAGESTORTE

12

FRÜCHTE BLECHKUCHEN

9

FRÜCHTETELLER

19

EIS | SORBET - PRO KUGEL

5

PORTION SCHLAGSAHNE

3

PORTION WARME VANILLE SAUCE

4

Eisspezialitäten

AFFOGATO

Vanille-Eis | Espresso | Kaffee-Baiser 11

„KLEINER STEIRER“

Vanille-Eis | Kürbiskernlikör | Krokant 12

„HANAMI“

Kokos-Shiso-Eis | eingelegte Kirschen | Finger Limes 12

EISKAFFEE

klassisch | gerührt 14

HEISSE BERGLIEBE

Himbeeren | Vanille-Eis | Sahne 16

Offene Weine

WEISS

GRÜNER VELTLINER

Stadt Krems / Kemstal 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

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

CUVÉE HÖFLEIN ZW / ME

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

Spritziges

WEISSWEIN GESPRITZ 10

APEROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ 15

LIMONCELLO SPRITZ 15

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	7,5
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, Tomato		

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