

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

SOMMERLICHER BLATTSALAT	
mit French Dressing, Tomate, Gurke und Kresse	23
BLATTSALATSPITZEN	
mit gebratenen Pfifferlingen und knusprigen Kartoffeln	28
CAESAR SALAT	
knackige Salatherzen mit Parmesandressing und Croûtons	25
mit gebratener Hühnerbrust	34
BEEF TATAR VOM RINDERFILET	
mit Antipasti und Schüttelbrot-Aioli	36
SCHINKEN-KÄSE TOAST	
mit kleinem Blattsalat und Cocktailsauce	20
SMASHED AVOCADO	
mit pochiertem Ei, Fetacreme und Radieschen	26
GEBEIZTES IKARIMI LACHSFILET	
mit Feigen, grünem Spargel und Honigsenfcreme	32
WURST-KÄSESALAT	
mit roten Zwiebeln und gekochtem Ei	24
VESPERBRETT	
Bergkäse Alpe Batzen und Duroc Speck	29
FRANKFURTER WÜRSTEL	
mit Senf, Kren und Gebäck	16

Suppen

RINDSCONSOMMÉ	
mit Frittaten	14
TOMATEN-KOKOSCREMESUPPE	
mit Waffelblume	18
GULASCHSUPPE	
nach Art des Hauses	18

Hauptgerichte

ARLBERG BOWL DES TAGES	28
SPAGHETTI	
mit Sauce Bolognese vom Black Angus	26
mit Tomatensauce	22
Aglione Olio	22
THAI CURRY	
vegan mit Gemüse, Pilzen und Jasmin Duftreis	35
mit Hühnerbrust	39
VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE	
mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat	26
DUROC BRATWÜRSTL VOM FLÖTZERHOF	
mit Senf, Kren und Sauerkraut	26
CLUBSANDWICH	
mit gebratener Hühnerbrust, Speck und gebratenem Spiegelei	34
IN DER BUTTERPFANNE GEBACKENES WIENER SCHNITZEL	
vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	43
ARL-BURGER VOM RIND	
mit gegrilltem Speck, kleinem Salat, Schnittlauch Creme Fraiche & Sauce BBQ	28
zusätzlich mit Bergkäse	30
PORTION BRATKARTOFFELN	13
PORTION POMMES	11
PORTION SÜSSKARTOFFEL POMMES	13

Schmarrn

KAISERSCHMARRN	
Rum - Rosinen - Zwetschkenröster	26
BEERENSCHMARRN	
Sauerrahmeis	28

Desserts

FRISCHE BEEREN	
Vanillebalsam, Cantuccini & Milchrahmeis	14
GEEISTER MOJITO	
Limette & Kokos	14
BANANENKÜCHLEIN	
Ananas & grünes Shiso Eis	14
FRISCHER APFELSTRUDEL	11
FRISCHER TOPFEN-PFIRSICH STRUDEL	11
NUSS-GUGELHUPF	7
SACHERTORTE	11
TAGES TORTE	12
SÜSSES SCHMANKERL - EMPFEHLUNG DES TAGES	11
BLECHKUCHEN	8
PORTION SCHLAGSAHNE	3
PORTION WARME VANILLE SAUCE	4

Eisspezialitäten

AFFOGATO	10
ERDBEER MADL	
frische Erdbeeren, Erdbeer-Basilikum Sorbet, Kakoacrumbles	11
KLEINER STEIRER	
Vanilleeis, hausgemachter Kürbiskernlikör & Krokant	11
WÄLDER ZIEGE	
Ziegenmilchrahm - Eis mit Latschenkiefer & eingelegte Kirschen	11
HEISSE BERGLIEBE	
heisse Himbeeren, Joghurt-Beeren Eis & Sahne	11
EISKAFFEE	
klassisch	13
gerührt	13

Offene Weine

WEISS

GRÜNER VELTLINER

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

SAUVIGNON BLANC STK

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

CHARDONNAY DAC

Leithaberg / Rudolf Wagentrisl 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 23,00 / 139

PERRIER-JOUËT Blason Rosé 0,1l / 0,75l 28 / 170

ROT

BLAUFRÄNKISCH BIO

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

PINOT NOIR

Weingut Wieninger / Wien 0,1l / 0,2l 11 / 22

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 8

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	14
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	9
GRAFENSTEINER APFEL	10
ROCHELT	
VERSCHIEDENE SCHNÄPSE	20