

*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**

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

## **COCKTAILS**

<b>ARLBERG MARTINI</b>	21,00
<b>AMERICANO</b>	15,00
<b>MANHATTAN</b>	21,00
<b>SAGE SMASH</b>	21,00

*zaFenice*

## 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

\*\*

**LANGOSTINO**

Kaisergranat | Wildheidelbeere | Kalbskopf

\*\*

**ROMBO AL FORNO**

Weißer Bohnen | Fenchel | Pancetta

\*\*

**FARAONA**

Perlhuhn | Lauch | Artischocke

\*\*

**SELVAGGINA**

Gamsrücken | Butternut-Kürbis | Sanddorn

\*\*

**PERA**

Birne | Mandel | Salzkaramell

\*\*

**GORGONZOLA LA TOSI**

Gorgonzola DOP | Bergfeigen | Balsamico | Panforte

auf Vorbestellung

5-Gänge € 170,-

6-Gänge € 190,-

7-Gänge € 210,-

8-Gänge € 230,-



**STRACCHINO**

Tomatenvielfalt | Basilikum | Weinbergpfirsich

\*\*

**CASTAGNA**

Maroni Pasta | Steinpilz | Perigord Trüffel

\*\*

**RISOTTO**

Acquerello | Wildheidelbeere | Miso-Kürbis

\*\*

**FAGIOLI**

Lumache | Weiße Bohnen | Tomate | Fenchel

\*\*

**ZUCCA**

Butternut-Kürbis | Cantarelle | Sanddorn

\*\*

**TORTELLI**

Artischocke | Lauch | Buchenpilze

\*\*

**PERA**

Birne | Mandel | Salzkaramell

\*\*

**GORGONZOLA LA TOSI**

Gorgonzola DOP | Bergfeigen | Balsamico | Panforte

auf Vorbestellung

5-Gänge € 170,-

6-Gänge € 190,-

7-Gänge € 210,-

8-Gänge € 230,-



# 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