

## Vorspeisen / Salate

Beef Tartar <sup>AFGM</sup>

*mit Schnittlauchbutter und Toastbrot*

Saisonelle, frische Salate vom Buffet

*French Dressing* <sup>CLM</sup>

*Kräuter Dressing* <sup>L</sup>

*Cocktail Dressing* <sup>GM</sup>

Saisonelle, gemischte Salatplatte vom Buffet

*French Dressing* <sup>CLM</sup>

*Kräuter Dressing* <sup>L</sup>

*Cocktail Dressing* <sup>GM</sup>

Kaspressknödel <sup>CFLM</sup>

*auf gemischter Salatplatte*

Hühnerbruststreifen <sup>CFLM</sup>

*auf gemischter Salatplatte*

Nodini Mozzarella fior di latte <sup>AG</sup>

*mit Cocktailtomaten, Basilikum, Olivenöl und Fleur de Sel*

Escargots a la Alexander <sup>AGLR</sup>

*ein halbes Dutzend mit Knoblauchbutter und Weißbrot*



# Suppen

---

Suppe vom Tafelspitz *mit Einlage nach Wahl:* <sup>AFL</sup>

- Kaspressknödel <sup>ACFGL</sup>

- Frittaten <sup>ACFGL</sup>

- Kalbsbrätknödel <sup>AFL</sup>

- Leberknödel <sup>AC</sup>

- Grießnockerl <sup>ACGL</sup>

- Fleischstrudel <sup>AC</sup>

Festtagssuppe <sup>ACFGL</sup>

*Kalbsbrätknödel, Leberknödel und Grießnockerl*

Knoblauchrahmsuppe mit Knoblauchcroutons <sup>EGL</sup>

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck <sup>ADFGHLN</sup>



---

# Hauptgerichte

---

Rinderfilet „Fleur de Sel und rosa Pfeffer“ <sup>FGL</sup>  
*mit Pommes Frites, Pfannengemüse und Kräuterbutter*

Entrecote vom Jungstier „Fleur de Sel und Tasmanischer Bergpfeffer“ <sup>FGL</sup>  
*mit Pommes Frites, Pfannengemüse und Kräuterbutter*

Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>ACGD</sup>  
*mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites,  
dazu Wildpreiselbeeren und Sardellen*

Cordon bleu vom Kalb <sup>ACGD</sup>  
*mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites,  
dazu Wildpreiselbeeren und Sardellen*

Piccata Milanese <sup>ACL</sup>  
*auf Linguine mit Tomatenragout*

Altwiener Tafelspitz <sup>AFGL</sup>  
*auf Wurzelgemüse mit Röstkartoffeln, Rahm-Blattspinat und Kren*

## Unser LechZeit Tipp

Kalbsleber geschnetzelt <sup>AFGLO</sup>  
*in Kapern-Specksauce mit Apfelstücken und Röstkartoffeln*



---

# Hauptgerichte

---

## Gegrilltes á la LechZeit <sup>ACFGLMO</sup>

*mit Stücken vom Rind, Schwein und Huhn*

*mit Pommes Frites, Pfannengemüse, Kräuterbutter und Sandwichsauce*

## Gegrillte Hühnerbrust <sup>FGL</sup>

*auf Kräutersauce mit Basmatireis und Rahm-Blattspinat*

## Gebackene Hühnerbrust <sup>ACFGLM</sup>

*auf Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl*

## Cordon bleu vom Schwein <sup>ACG</sup>

*gefüllt mit Landschinken und Bergkäse*

*mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren*

## Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein <sup>ACG</sup>

*mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren*

## Steaktoast <sup>ACFM</sup>

*gegrilltes Schweinefilet auf Toast*

*mit Sandwichsauce und Pommes Frites*

## Schweine Medaillons <sup>ACFGL</sup>

*auf Waldpilzsauce mit Spätzle und Pfannengemüse*



---

# Hauptgerichte

---

**Lechtaler Käsespätzle** <sup>ACFGLM</sup>

*mit Salat vom Buffet*

**Spinatknödel** <sup>ACFGLM</sup>

*auf Tomatenragout, Parmesan und Salat vom Buffet*

**Schmankerlteller** <sup>ACFGL</sup>

*Zweierlei Schlutzkrapfen, Spinat- und Käseknödel  
auf Rahm-Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan*

**Gemüselaibchen** <sup>ACFGL</sup>

*auf Cous Cous mit Gemüse  
garniert mit Cocktailtomaten und Jungzwiebel  
und Schnittlauch Sauerrahm Dip*

**Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan** <sup>ACFGLO</sup>

**Spaghetti Napoli mit frischem Parmesan** <sup>ACFGLO</sup>

**Saisonelle, frische Salate vom Buffet**

*French Dressing* <sup>CLM</sup>

*Kräuter Dressing* <sup>L</sup>

*Cocktail Dressing* <sup>GM</sup>



---

## Fischgerichte

---

### Fischpfanne <sup>BDGLR</sup>

*auf Safrangemüse*

*mit Adlerfisch, Zander, Wolfsbarsch und Garnelen,  
verfeinert mit Nordic Flair und Limetten Frucht Perlen*

### Gebeiztes Lachsforellenfilet <sup>DGL</sup>

*im Kräutermantel*

*mit Preiselbeer-Meerrettichsahne und Petersilienkartoffel  
verfeinert mit Limetten Frucht Perlen*

### Saiblingsfilet <sup>CDGL</sup>

*auf Gemüselinguine*

*verfeinert mit Nordic Flair und Limetten Frucht Perlen*

### Lachssteak <sup>DGL</sup>

*auf grünen Tagliatelle mit Gorgonzolasauce*

*verfeinert mit Nordic Flair und Limetten Frucht Perlen*

---

## Vegan

---

### Cous Cous <sup>AL</sup>

*mit Gemüse*

### Thai Curry <sup>L</sup>

*mit Wok-Gemüse und Basmatireis*

### Tagliatelle Verdi <sup>A</sup>

*mit Tomatenragout*



# Kinder

---

Kinder Schnitzel <sup>ACG</sup>

*mit Pommes Frites*

Kinder Grillwürstel <sup>AM</sup>

*mit Pommes Frites*

Kinder Spaghetti <sup>ACFGLO</sup>

*mit Bolognese- oder Tomatensauce* <sup>ACFGLO</sup>

Kinder Pommes <sup>CM</sup>

*mit Ketchup und Mayonnaise*

Spätzle <sup>CGL</sup>

*mit Sauce*

Reis <sup>CGL</sup>

*mit Sauce*



# Desserts

---

Karamellierter „LechZeit“ Kaiserschmarrn <sup>ACG</sup>

*mit Rumrosinen*

*Apfelmus, Zwetschkenröster oder Preiselbeeren*

Zwei Palatschinken mit Früchtegarnitur

- mit Vanilleeis und Schokoladensauce <sup>ACFG</sup>

- mit Marillenmarmelade <sup>ACG</sup>

„Lechtaler Apfelkiachle“ <sup>ACG</sup>

*mit Vanilleeis und Sahne*

Marillenparfait im Nussmantel <sup>ACG</sup>

Schokoladen Souffle <sup>ACGENP</sup>

*mit Vanilleeis und Schokoladensauce*

*fein garniert mit Beeren und Kirschkaviar*

Apfel- oder Topfenstrudel <sup>AC, ACG</sup>

- mit Sahne <sup>G</sup>

- mit Eis <sup>G</sup>

- mit Vanillesauce <sup>G</sup>

- mit Sahne und Eis <sup>G</sup>

- mit Vanillesauce und Eis <sup>G</sup>

- mit Sahne, Eis und Vanillesauce <sup>G</sup>

Käse schließt den Magen <sup>GM</sup>

*Gemischte Käseplatte*

*als kulinarischer Höhepunkt*

Unser Special

„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis <sup>G</sup>





## Alkoholfreie Getränke

Montes Prickelnd	0,33 l
Montes Prickelnd	0,75 l
Montes Still	0,33 l
Montes Still	0,75 l
Cola	0,3 l
Cola	0,5 l
Orangenlimo	0,3 l
Orangenlimo	0,5 l
Spezi	0,3 l
Spezi	0,5 l
Zitronenlimo	0,3 l
Zitronenlimo	0,5 l
Coca-Cola	0,33 l
Coca-Cola Zero	0,33 l
Almdudler	0,33 l
Eistee Pfirsich	0,33 l
Eistee Zitrone	0,33 l
Fruchtsäfte Rauch	0,2 l
<i>Schwarze Johannisbeere, Apfel, Mango, Orange, Multivitamin, Maracuja, Marille, Rhabarber, Kirsch</i>	
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,3 l
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,5 l
Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser	0,3 l
Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser	0,5 l
Himbeere o. Holunder mit Soda	0,3 l
Himbeere o. Holunder mit Soda	0,5 l
Himbeere o. Holunder mit Wasser	0,3 l
Himbeere o. Holunder mit Wasser	0,5 l
Soda Zitrone	0,3 l
Soda Zitrone	0,5 l



## Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon	0,2 l
Tonic Water	0,2 l
Ginger Ale	0,2 l
Wild Berry	0,2 l

## Bier

### Augustiner Bräu

Bier <sup>A</sup>	0,2 l
Bier <sup>A</sup>	0,3 l
Bier <sup>A</sup>	0,5 l
Radler süß / sauer <sup>A</sup>	0,3 l
Radler süß / sauer <sup>A</sup>	0,5 l
Starkenberger Lechweg Bier <sup>A</sup>	0,3 l
Flasche Zipfer Bier <sup>A</sup>	0,5 l
Paulaner Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,5 l

## Weizen

### Paulaner

Hefeweizen <sup>A</sup>	0,3 l
Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5 l
Kristallweizen <sup>A</sup>	0,5 l
Dunkles Weizen <sup>A</sup>	0,5 l
Alkoholfreies Weizen <sup>A</sup>	0,5 l
Weizen-Cola <sup>A</sup>	0,3 l
Weizen-Cola <sup>A</sup>	0,5 l
Weizen-Radler <sup>A</sup>	0,3 l
Weizen-Radler <sup>A</sup>	0,5 l



---

# Weine

---

## Schaumwein

Prosecco, Canella Millesimato ◦ 0,1 l

## Weißwein

Grüner Veltliner Veritas, Alfred Fischer ◦ 1/8

Donauriesling Sommelier, Winzer Krems ◦ 1/8

Gewürztraminer, Gollenz ◦ 1/8

Chardonnay, Gregor Schup ◦ 1/8

Cuvée Leithen, Gregor Schup ◦ 1/8

Blanc de Noir, Dürnberg ◦ 1/8

### *Roséwein*

Rosé vom Zweigelt, Jurtschitsch ◦ 1/8

## Rotwein

Zweigelt Rosenthal halbtrocken, Alfred Fischer ◦ 1/8

Zweigelt, Gregor Schup ◦ 1/8

Cuvée Zechun Heideboden, Gernot Leitner ◦ 1/8

Weißweinschorle sauer ◦ 1/4 l

Weißweinschorle süß ◦ 1/4 l

Rotweinschorle sauer ◦ 1/4 l

Rotweinschorle süß ◦ 1/4 l

## Alkoholfreie Weine

Guubii – Alkoholfreier Aperitif, Goodvines ◦ 1/8

Sauvignon Blanc, Goodvines ◦ 1/8

Merlot Rose, Goodvines ◦ 1/8

Cabernet Sauvignon, Goodvines ◦ 1/8

Eine Auswahl genussvoller heimischer und internationaler Weine findest du auch in unserer Weinkarte!



---

## Hornig Kaffee

---

Tasse Kaffee

Portion Kaffee

Espresso

Doppelter Espresso

Espresso Macchiato <sup>G</sup>

Cappuccino mit Milchschaum <sup>G</sup>

Cappuccino mit Sahne <sup>G</sup>

Latte Macchiato <sup>G</sup>

Latte Macchiato mit Geschmack <sup>G</sup>

*Caramel, Kokos, Haselnuss* <sup>H</sup>

Latte Macchiato mit Baileys <sup>G</sup>

Heiße Schokolade *mit Sahne* <sup>G</sup>

Heiße Schokolade *mit Rum* <sup>G</sup>

---

## Hornig BIO Tee

---

Schwarztee

Earl Grey

Grüntee

Pfefferminze

Kamille

Rotbusch Vanille

Kräutertee

Früchtetee

Wilde Früchte

Orange

Bio Ingwer Zitrone

Schwarztee mit Rum



---

## Hochprozentiges

---

Rum – Appelton Estate Signature Blend	2cl/4cl
Rum – Havana Club	2cl/4cl
Grappa – Marzadro – Le Dici Otto Lune	2cl
Vodka – Absolut	2cl/4cl
Cognac – Remy Martin	2cl/4cl
Cognac – Frapin VSOP	2cl/4cl
Whiskey – Oban 14 years	2cl/4cl
Whiskey – Jack Daniels	2cl/4cl
Gin – Roner Z44	2cl/4cl
Gin – Gordon's	2cl/4cl
Gin – Hendrick's	2cl/4cl
Gin – Funky Pump (Haussegen)	2cl/4cl

---

## Aperitifs

---

Fragolino Spritz ◦	0,1l
Campari Soda	4cl
Campari Orange	4cl
Martini Bianco ◦	4cl

---

## Long Drinks

---

Gin Tonic (Henrick`s, Roner Z44, Funky Pump)	4cl
Gordon`s Gin Tonic	4cl
Vodka Tonic	4cl
Vodka Bitter Lemon	4cl
Vodka Orange	4cl
Jack Daniels Cola	4cl



## Erfrischungsgetränke

Lavendel Spritz ◦

*Prosecco, Lavendelsirup, Sodawasser, Zitronenscheibe*

Hugo ◦

*Prosecco, Limette, frische Pfefferminze, Holunderblütensirup*

Aperol Spritz ◦

*Prosecco, Aperol und Orangenscheibe*

Lillet Wild Berry

*Französischer Aperitifwein mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren*

Rosato Duo

*Schweppes Tonic Water, Aperitivo Rosato und Orangenscheibe*

Ginger Moose

*Ginger Ale, Alpenkräuterlikör, Minze, Limette und Orangenscheibe*

„Die spritzige Zenz“ ◦

*Alpen Zenzero, Prosecco, Mineralwasser und Limette*

## Erfrischungsgetränke alkoholfrei

„LechZeit - Spritz“

*mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren*

„Die süße Zenz“

*Alpen Zenzero mit Mineralwasser, Limetten und Minze*

„Rhabarber - Kirsch - Drink“

*mit Rhabarber-, Kirsch- und Zitronensaft, Zucker*

Buttermilch „Neutral“

0,4 l

Buttermilch „Erdbeergeschmack“

0,4 l

Sport isotonic „Citrus“

0,5 l

Sport isotonic „Grapefruit“

0,5 l



---

## Edelbrände

---

### Lechtaler Haussegen

Alte Zwetschke <i>im Eichenfass gelagert</i>	2cl
Alter Apfel <i>im Eichenfass gelagert</i>	2cl
Himbeere	2cl
Siaßer Williams <i>aus Früchten gereift</i>	2cl
Kirsch <i>Likör</i>	2cl
Meisterwurz	2cl
Kräuterich <i>Apfelbrand mit Bergkräutern</i>	2cl
Holunderbeere	2cl
Williams <i>Christbirne</i>	2cl
Vogelbeere <i>Geist</i>	2cl
Enzian	2cl
Haselnuss	2cl
Xundheit	2cl
Marille	2cl
Edel Obstler	2cl

---

## Spirituosen

---

Williams Birne	2cl
Williams mit Honig	2cl
Obstler	2cl
Marille	2cl
Marille mit Honig	2cl
Zirbel	2cl
Enzian	2cl
Fernet Branca	2cl
Ramazotti	2cl
Baileys <sup>G</sup>	4cl
Hirschkuss	2cl
Frangelico Likör <sup>H</sup>	2cl



# \_\_\_\_ Legende zur Allergenkennzeichnung \_\_\_\_

- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere und -erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch und Fischerzeugnisse
- E für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F für Sojabohnen und -erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und -erzeugnisse
- M für Senf und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

## Zusatzinformationen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften

(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Herzlichen Dank für Deinen Besuch! Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

