
Suppen

Suppe vom Tafelspitz *mit Einlage nach Wahl:* ^{AFL}

- Kaspressknödel ^{ACFGL} 6,90
- Frittaten ^{ACFGL} 6,50
- Speckknödel ^{ACFGLO} 6,90
- Kalbsbrätlnödel ^{AFL} 6,90

Knoblauchrahmsuppe mit Brotwürfel ^{EGL} 7,50

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ^{ADFGHLN} 8,50

Vorspeisen / Salate

Kleine Salatvielfalt ^{CFLM} 7,50

Kleiner grüner Salat ^{CFLM} 6,80

Gemischte Salatplatte ^{CFLM} 13,50

Salatplatte *mit Kaspressknödel* ^{CFLM} 17,50

Tomaten-Kirsch-Mozzarella *mit Olivenöl und Fleur de Sel* ^{FGHNO} 13,00

Beef Tartar *mit Schnittlauchbutter und Toastbrot* ^{AFGM} 17,50
verfeinert mit Olivenöl, Fleur de Sel und rosa Pfeffer



Hauptgerichte

Gegrilltes á la LechZeit ^{ACFGLMO} <i>mit Stücken vom Rind, Schwein und Huhn mit Pommes Frites, Pfannengemüse, Kräuterbutter und Sandwichsauce</i>	26,50
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren</i>	27,00
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren</i>	18,90
Cordon Bleu vom Schwein ^{ACG} <i>gefüllt mit Landschinken und Bergkäse mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren</i>	21,80
Steaktoast ^{ACFM} <i>gegrilltes Schweinekarreesteak auf Toast mit Sandwichsauce und Pommes Frites</i>	21,90
Schweine Medaillons ^{ACFGL} <i>auf Waldpilzsauce mit Spätzle und Pfannengemüse</i>	24,90
Entrecote vom Jungstier „Fleur de Sel“ ^{FGL} <i>mit Pommes Frites, Pfannengemüse und Kräuterbutter</i>	31,00
Rinderfiletsteak ^{FGL} <i>verfeinert mit Rosenpfeffer und „Fleur de Sel“ mit Pommes Frites, Pfannengemüse und Kräuterbutter</i>	40,00
Altwiener Tafelspitz ^{AFGL} <i>auf Wurzelgemüse mit Röstkartoffeln, Rahm-Blattspinat und Kren</i>	25,00
Kalbsleber geschnetzelt ^{AFGLO} <i>in Kapern- Specksauce mit Apfelstücken und Röstkartoffeln</i>	25,00



Hauptgerichte

Gebackene Hühnerbrust ^{ACFGLM} <i>auf Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>	18,40
Hühnerbruststreifen ^{CFLM} <i>auf gemischter Salatplatte</i>	17,50
Spaghetti Bolognese <i>mit frischem Parmesan</i> ^{ACFGLO}	13,90
Spaghetti Napoli <i>mit frischem Parmesan</i> ^{ACFGLO}	12,90
Linguine aglio e olio <i>mit frischem Parmesan</i> ^{ACFGL}	12,90

Vegan

Thai Curry <i>mit Wok-Gemüse und Basmatireis</i>	13,90
Cous Cous <i>mit Pfannengemüse</i>	13,90



Fischgerichte

Lachsforellenfilet ^{DLO} <i>kalt geräuchert</i> <i>mit italienischen Kräutern, dazu Petersilienkartoffeln</i> <i>und Preiselbeer-Meerrettich-Sahne</i>	27,00
Saiblingsfilet ^{CDGL} <i>auf Gemüselinguine</i>	25,00
Lachssteak ^{DGL} <i>auf grüne Tagliatelle mit Gorgonzolasauce</i>	25,00

Tiroler Küche

Lechtaler Käsespätzle ^{ACFGLM} <i>mit grünem Salat</i>	16,90
Spinatknödel ^{ACFGLM} <i>mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat</i>	13,00
Schmankerlteller ^{ACFGL} <i>Zweierlei Schlutzkrapfen, Spinat- und Käseknödel</i> <i>auf Rahm-Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan</i>	18,60



Kinder

Kleines Schnitzel <i>mit Pommes Frites</i> ^{ACG}	11,00
Kinder Grillwürstel <i>mit Pommes Frites</i> ^{AM}	8,90
Spaghetti <i>mit Bolognese- oder Tomatensauce</i> ^{ACFGLO}	8,50
Kinder Pommes <i>mit Ketchup und Mayonnaise</i> ^{CM}	7,90
Ein leerer Teller und Besteck <i>(geschnorrt wird bei den Eltern 😊)</i>	

Desserts

Zwei Palatschinken mit Früchtegarnitur <i>- gefüllt mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i> ^{ACFG}	12,80
<i>- gefüllt mit Marillenmarmelade</i> ^{ACG}	11,40
Kaiserschmarrn ^{ACG} <i>mit Apfelmus oder Preiselbeeren</i>	15,00
„Lechtaler Apfelkiachle“ ^{ACG} <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	12,80
Marillenparfait im Nussmantel ^{ACG}	11,40
Schokoladen Souffle ^{ACGENP} <i>mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i> <i>fein garniert mit Beeren und Kirschkaviar</i>	14,90
Apfel- oder Topfenstrudel ^{AC, ACG}	4,50
<i>- mit Sahne</i> ^G	5,10
<i>- mit Eis</i> ^G	5,80
<i>- mit Sahne und Eis</i> ^G	6,40
<i>- mit Vanillesauce</i> ^G	6,40
<i>- mit Sahne, Eis und Vanillesauce</i> ^G	8,10



Alkoholfreie Getränke

Montes Prickelnd	0,33 l	2,90
Montes Prickelnd	0,75 l	5,80
Montes Still	0,33 l	2,90
Montes Still	0,75 l	5,80
Cola	0,3 l	3,40
Cola	0,5 l	4,40
Orangenlimo	0,3 l	3,40
Orangenlimo	0,5 l	4,40
Spezi	0,3 l	3,40
Spezi	0,5 l	4,40
Zitronenlimo	0,3 l	3,40
Zitronenlimo	0,5 l	4,40
Coca-Cola	0,33 l	3,60
Coca-Cola Zero	0,33 l	3,60
Almdudler	0,33 l	3,60
Eistee Pfirsich	0,33 l	3,60
Eistee Zitrone	0,33 l	3,60
Rhabarberschorle	0,33 l	3,60
Fruchtsäfte Rauch	0,2 l	3,50
<i>Schwarze Johannisbeere, Apfel, Mango, Orange, Multivitamin, Maracuja, Marille</i>		
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,3 l	3,40
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,5 l	4,60
Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser	0,3 l	3,10
Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser	0,5 l	4,20
Himbeere o. Holunder mit Soda	0,3 l	2,80
Himbeere o. Holunder mit Soda	0,5 l	3,20
Himbeere o. Holunder mit Wasser	0,3 l	2,40
Himbeere o. Holunder mit Wasser	0,5 l	2,80
Soda Zitrone	0,3 l	2,80
Soda Zitrone	0,5 l	3,20



Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Tonic Water	0,2 l	3,50
Ginger Ale	0,2 l	3,50
Wild Berry	0,2 l	3,50

Bier

Augustiner

Bier ^A	0,2 l	3,10
Bier ^A	0,3 l	3,80
Bier ^A	0,5 l	4,50
Radler süß / sauer ^A	0,3 l	3,80
Radler süß / sauer ^A	0,5 l	4,50

Paulaner Alkoholfreies Bier ^A	0,5 l	4,50
--	-------	------

Paulaner Weizen

Hefeweizen ^A	0,3 l	3,90
Hefeweizen ^A	0,5 l	4,70
Kristallweizen ^A	0,5 l	4,70
Dunkles Weizen ^A	0,5 l	4,70
Alkoholfreies Weizen ^A	0,5 l	4,70
Weizen-Cola ^A	0,3 l	3,90
Weizen-Cola ^A	0,5 l	4,70
Weizen-Radler ^A	0,3 l	3,90
Weizen-Radler ^A	0,5 l	4,70



Weine

Schaumwein

Prosecco, Canella Millesimato ^o 0,1 l 4,70

Weißwein

Grüner Veltliner Veritas, Alfred Fischer ^o 1/8 3,90

Donauriesling Sommelier, Winzer Krems ^o 1/8 4,90

Gewürztraminer, Gollenz ^o 1/8 5,30

Chardonnay, Gregor Schup ^o 1/8 5,30

Cuvée Leithen, Gregor Schup ^o 1/8 5,30

Blanc de Noir, Dürnberg ^o 1/8 4,90

Roséwein

Rosé vom Zweigelt, Jurtschitsch ^o 1/8 4,90

Rotwein

Zweigelt Rosenthal halbtrocken, Alfred Fischer ^o 1/8 3,90

Zweigelt, Gregor Schup ^o 1/8 4,90

Cuvée Zechun Heideboden, Gernot Leitner ^o 1/8 5,30

Weißweinschorle sauer ^o 1/4 l 3,60

Weißweinschorle süß ^o 1/4 l 3,80

Rotweinschorle sauer ^o 1/4 l 3,60

Rotweinschorle süß ^o 1/4 l 3,80

Alkoholfreie Weine

Guubii – Alkoholfreier Aperitif, Goodvines ^o 1/8 5,30

Sauvignon Blanc, Goodvines ^o 1/8 4,90

Merlot Rose, Goodvines ^o 1/8 4,90

Cabernet Sauvignon, Goodvines ^o 1/8 4,90

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



Hornig Kaffee

Tasse Kaffee	2,90
Portion Kaffee	6,50
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	3,80
Espresso Macchiato ^G	2,80
Cappuccino mit Milchschaum ^G	3,50
Cappuccino mit Sahne ^G	3,50
Latte Macchiato ^G	4,10
Latte Macchiato mit Geschmack ^G <i>Caramel, Kokos, Haselnuss</i> ^H	4,70
Latte Macchiato mit Baileys ^G	6,20
Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i> ^G	3,60
Heiße Schokolade <i>mit Rum</i> ^G	6,20

Hornig BIO Tee

Schwarztee	3,50
Earl Grey	3,50
Grüntee	3,50
Pfefferminze	3,50
Kamille	3,50
Rotbusch Vanille	3,50
Kräutertee	3,50
Früchtetee	3,50
Wilde Früchte	3,50
Orange	3,50
Bio Ingwer Zitrone	3,50
Schwarztee mit Rum	5,60



Hochprozentiges

Rum – Appelon Estate Signature Blend	2cl/4cl	4,60 / 9,20
Rum – Havana Club	2cl/4cl	4,30 / 8,60
Grappa – Marzadro – Le Dici Otto Lune	2cl	5,80
Vodka – Absolut	2cl/4cl	3,80 / 7,80
Cognac – Remy Martin	2cl/4cl	4,60 / 9,20
Cognac – Frapin VSOP	2cl/4cl	4,90 / 9,80
Whiskey – Oban 14 years	2cl/4cl	6,00 / 12,00
Whiskey – Jack Daniels	2cl/4cl	4,20 / 8,40
Gin – Roner Z44	2cl/4cl	6,40 / 10,80
Gin – Gordon's	2cl/4cl	3,90 / 6,10
Gin – Hendrick's	2cl/4cl	6,40 / 10,80
Gin – Funky Pump (Haussegen)	2cl/4cl	6,40 / 10,80

Aperitifs

Fragolino Spritz ◦	0,1l	4,60
Campari Soda	4cl	5,50
Campari Orange	4cl	5,90
Martini Bianco ◦	4cl	4,20

Long Drinks

Gin Tonic (Henrick`s, Roner Z44, Funky Pump)	4cl	15,70
Gordon`s Gin Tonic	4cl	8,50
Vodka Tonic	4cl	8,50
Vodka Bitter Lemon	4cl	8,50
Vodka Orange	4cl	7,40
Jack Daniels Cola	4cl	8,30



Erfrischungsgetränke

Hugo ◦	6,40
<i>Prosecco, Limette, frische Pfefferminze, Holunderblütensirup</i>	
Aperol Spritz ◦	6,40
<i>Prosecco, Aperol und Orangenscheibe</i>	
Lillet Wild Berry	6,40
<i>Französischer Aperitifwein mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren</i>	
Rosato Duo	6,40
<i>Schweppes Tonic Water, Aperitivo Rosato und Orangenscheibe</i>	
Ginger Moose	6,40
<i>Ginger Ale, Alpenkräuterlikör, Minze, Limette und Orangenscheibe</i>	
„Die spritzige Zenz“ ◦	6,40
<i>Alpen Zenzero, Prosecco, Mineralwasser und Limette</i>	

Erfrischungsgetränke alkoholfrei

„LechZeit - Spritz“	5,40
<i>mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren</i>	
„Die süße Zenz“	5,40
<i>Alpen Zenzero mit Mineralwasser, Limetten und Minze</i>	



Edelbrände

Lechtaler Haussegen

Alte Zwetschke <i>im Eichenfass gelagert</i>	2cl	6,20
Alter Apfel <i>im Eichenfass gelagert</i>	2cl	6,20
Himbeere	2cl	6,20
Siaßer Williams <i>aus Früchten gereift</i>	2cl	5,40
Kirsch <i>Likör</i>	2cl	5,40
Meisterwurz	2cl	6,20
Kräuterich <i>Apfelbrand mit Bergkräutern</i>	2cl	6,20
Holunderbeere	2cl	6,20
Williams <i>Christbirne</i>	2cl	6,20
Vogelbeere <i>Geist</i>	2cl	13,50
Enzian	2cl	13,50
Haselnuss	2cl	6,20
Xundheit	2cl	6,20

Spirituosen

Williams Birne	2cl	3,60
Williams mit Honig	2cl	3,60
Obstler	2cl	3,20
Marille	2cl	3,60
Marille mit Honig	2cl	3,60
Zirbel	2cl	3,60
Enzian	2cl	3,60
Fernet Branca	2cl	3,90
Ramazotti	2cl	4,30
Baileys ^G	4cl	5,80
Hirschkuss	2cl	3,60
Frangelico Likör ^H	2cl	3,60



Cocktails

Lieblingscocktails

Ginger Sunrise 11,00
Orangensaft, Ananassaft, Kokosrum, Ginger Ale und Grenadine

Maracuja-Ipanema 11,00
Limetten, Rohrzucker, weißer Rum, Maracujasaft und Ginger Ale

Alkoholfreie Cocktails

Apfel-Kirsch-Tonic 7,00
Tonic, Apfelsaft, Sauerkirschennektar, Limettensaft, Soda und Minze

Strawberry Garden 7,00
Erdbeerpüree, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzucker und Eis



___ 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!

