
Suppen

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

- Kaspressknödel ^{ACFGL} 5,90

- Frittaten ^{ACFGL} 5,50

- Speckknödel ^{ACFGLO} 5,90

- Kalbsbrätlnödel ^{AFL} 5,90

Knoblauchrahmsuppe mit Brotwürfel ^{EGL} 5,90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ^{ADFGHLN} 6,90

Vorspeisen / Salate

Kleine Salatvielfalt ^{CFLM} 5,50

Kleiner grüner Salat ^{CFLM} 4,80

Gemischte Salatplatte ^{CFLM} 11,50

Salatplatte *mit Räucherlachs* ^{CFGHLMN} 15,50

Salatplatte *mit Kaspressknödel* ^{CFLM} 15,50

Salatplatte *mit Ofenkartoffel und Schnittlauchdip* ^{ADGFL} 15,50

Tomaten-Mozzarella *mit Olivenöl und Fleur de Sel* ^{FGHNO} 11,00

Beef Tartar *mit Schnittlauchbutter und Toastbrot* ^{AFGM} 15,50



Hauptgerichte

Gegrilltes á la LechZeit ^{ACFGLMO} <i>mit Stücken von Rind, Schwein und Huhn mit Pommes Frites, Pfannengemüse, Kräuterbutter und Sandwichsauce</i>	24,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren</i>	16,90
Cordon Bleu vom Schwein ^{ACG} <i>gefüllt mit Landschinken und Bergkäse mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren</i>	19,80
Steaktoast ^{ACFM} <i>gegrilltes Schweinekarreesteak auf Toast mit Sandwichsauce und Pommes Frites</i>	19,90
Schweine Medaillons ^{ACFGL} <i>auf Waldpilzsauce mit Spätzle und Pfannengemüse</i>	22,90
Entrecote vom Jungstier „Fleur de Sel“ ^{FGL} <i>mit Pommes Frites, Pfannengemüse und Kräuterbutter</i>	29,00
Rinderfiletsteak aus heimischer Metzgerei ^{FGL} <i>verfeinert mit Rosenpfeffer und „Fleur de Sel“ mit Pommes Frites, Pfannengemüse und Kräuterbutter</i>	38,00
Altwiener Tafelspitz ^{AFGL} <i>auf Wurzelgemüse mit Röstkartoffeln, Rahm-Blattspinat und Kren</i>	23,00
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren</i>	25,00



Hauptgerichte

Gebackene Hühnerbrust ^{ACFGLM} <i>auf Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>	16,40
Hühnerbruststreifen ^{CFLM} <i>auf gemischter Salatplatte</i>	15,50
Gegrillte Hühnerbrust ^{FGL} <i>auf Kräutersauce mit Basmatireis und Rahm-Blattspinat</i>	17,90
<p>Wir mögen es echt, deshalb verarbeiten wir ausschließlich regionales Fleisch mit höchster Qualität aus Tirol, in Zusammenarbeit mit unserer Hausmetzgerei Sonnweber aus Stanzach und der Wild-Feinkost-Metzgerei Wetter Wild aus Pettneu am Arlberg.</p>	
Fischplatte ^{ABDFGL} <i>dreierlei vom Fisch und Riesengarnele auf Safrangemüse mit Kartoffeln</i>	27,00
Gebeiztes Lachsforellenfilet im Kräutermantel ^{DGO} <i>mit Preiselbeer-Meerrettichsahne und Petersilienkartoffeln</i>	22,00
Saiblingsfilet aus heimischen Gewässern ^{ACDEFGL} <i>auf Linguine mit Gemüse und Kräuterrahmsauce</i>	23,00
Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronenöl und Nordic Flair ^{ADFGL} <i>mit Rahmpolenta und Pfannengemüse</i>	19,50
Spaghetti Bolognese <i>mit frischem Parmesan</i> ^{ACFGLO}	10,90
Spaghetti Napoli <i>mit frischem Parmesan</i> ^{ACFGLO}	10,90
Linguine aglio e olio <i>mit frischem Parmesan</i> ^{ACFGL}	10,90



Tiroler Küche

Lechtaler Käsespätzle ^{ACFGLM} <i>mit grünem Salat</i>	14,90
2erlei Tiroler Schlutzkrapfen ^{ACFGLM} <i>mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat</i>	14,00
Spinatknödel ^{ACFGLM} <i>mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat</i>	11,00
Schmankerlteller ^{ACFGL} <i>Zweierlei Schlutzkrapfen, Spinat- und Käseknödel auf Rahm-Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan</i>	16,60
Gemüselaibchen ^{ACFGL} <i>auf Couscous mit Gemüse garniert mit Cocktailtomaten und Jungzwiebeln</i>	14,00

LechZeit Empfehlung

Kalbsleber geschnetzelt ^{AFGLO} <i>in Kapern- Specksauce mit Apfelstücken und Röstkartoffeln</i>	21,00
--	-------



Kinder

Kleines Schnitzel <i>mit Pommes Frites</i> ^{ACG}	9,00
Kinder Grillwürstel <i>mit Pommes Frites</i> ^{AM}	6,90
Spaghetti <i>mit Bolognese- oder Tomatensauce</i> ^{ACFGLO}	6,50
Portion Pommes <i>mit Ketchup und Mayonnaise</i> ^{CM}	5,90
Ein leerer Teller und Besteck (<i>geschnorrt wird bei den Eltern 😊</i>)	

Desserts

Zwei Palatschinken mit Früchtegarnitur - gefüllt mit Vanilleeis und Schokoladensauce ^{ACFG}	9,80
- gefüllt mit Marillenmarmelade ^{ACG}	9,40
Kaiserschmarren ^{ACG} <i>mit Apfelmus oder Preiselbeeren</i>	13,00
„Lechtaler Apfelkiachle“ ^{ACG} <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	9,80
Marillenparfait im Nussmantel ^{ACG}	8,00
Apfel- oder Topfenstrudel ^{AC, ACG}	3,50
- mit Sahne ^G	4,10
- mit Eis ^G	4,80
- mit Sahne und Eis ^G	5,40
- mit Vanillesauce ^G	5,40
- mit Sahne, Eis und Vanillesauce ^G	7,10
Käse schließt den Magen ^{GM} <i>gemischte Käseplatte als kulinarischer Höhepunkt</i>	10,00



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	3,00
Cola	0,5 l	4,30
Orangenlimo	0,3 l	3,00
Orangenlimo	0,5 l	4,30
Spezi	0,3 l	3,00
Spezi	0,5 l	4,30
Zitronenlimo	0,3 l	3,00
Zitronenlimo	0,5 l	4,30
Coca-Cola	0,33 l	3,30
Coca-Cola Zero	0,33 l	3,30
Almdudler	0,33 l	3,30
Eistee Pfirsich	0,33 l	3,30
Eistee Zitrone	0,33 l	3,30
Rhabarberschorle	0,33 l	3,30
Fruchtsäfte Rauch	0,2 l	3,50
<i>Schwarze Johannisbeere, Apfel, Mango, Orange, Multivitamin, Maracuja, Marille</i>		
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,3 l	3,20
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,5 l	4,30
Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser	0,3 l	2,90
Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser	0,5 l	3,90
Himbeere o. Holunder mit Soda	0,3 l	2,60
Himbeere o. Holunder mit Soda	0,5 l	2,90
Himbeere o. Holunder mit Wasser	0,3 l	2,20
Himbeere o. Holunder mit Wasser	0,5 l	2,50



Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon	0,2 l	3,30
Tonic Water	0,2 l	3,30
Ginger Ale	0,2 l	3,30
Wild Berry	0,2 l	3,30

Bier

Hacker Pschorr

Bier ^A	0,2 l	2,60
Bier ^A	0,3 l	3,40
Bier ^A	0,5 l	4,20
Radler süß / sauer ^A	0,3 l	3,40
Radler süß / sauer ^A	0,5 l	4,20
Lechweg Bier - Vilser Bergbräu ^A	0,33 l	3,80
Paulaner Alkoholfreies Bier ^A	0,5 l	4,20

Paulaner Weizen

Hefeweizen ^A	0,3 l	3,60
Hefeweizen ^A	0,5 l	4,50
Kristallweizen ^A	0,5 l	4,50
Dunkles Weizen ^A	0,5 l	4,50
Alkoholfreies Weizen ^A	0,5 l	4,50
Weizen-Cola ^A	0,3 l	3,60
Weizen-Cola ^A	0,5 l	4,50
Weizen-Radler ^A	0,3 l	3,60
Weizen-Radler ^A	0,5 l	4,50



Weine

Schaumwein

Prosecco, Canella Millesimato ^o 0,1 l 4,00

Weißwein

Grüner Veltliner Veritas, Alfred Fischer ^o 1/8 3,10

Donauriesling Sommelier, Winzer Krems ^o 1/8 4,20

Gewürztraminer „13“, Winzer Krems ^o 1/8 4,20

Chardonnay, Gregor Schup ^o 1/8 4,70

Cuvée Leithen, Gregor Schup ^o 1/8 4,70

Roséwein

Der Sommerfrische rosé, Winzer Krems ^o 1/8 4,20

Rosé vom Zweigelt, Jurtschitsch ^o 1/8 4,20

Rotwein

Zweigelt Rosenthal halbtrocken, Alfred Fischer ^o 1/8 3,10

Zweigelt, Gregor Schup ^o 1/8 4,30

Cuvée Zechun Heideboden, Gernot Leitner ^o 1/8 4,50

Weißweinschorle sauer ^o 1/4 l 3,30

Weißweinschorle süß ^o 1/4 l 3,50

Rotweinschorle sauer ^o 1/4 l 3,30

Rotweinschorle süß ^o 1/4 l 3,50

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



Hornig Kaffee

Tasse Kaffee	2,80
Portion Kaffee	5,70
Espresso	2,60
Espresso Macchiato ^G	2,70
Cappuccino mit Milchschaum ^G	3,40
Cappuccino mit Sahne ^G	3,40
Latte Macchiato ^G	3,70
Latte Macchiato mit Geschmack ^G	4,30
<i>Caramel, Kokos, Haselnuss</i> ^H	
Latte Macchiato mit Baileys ^G	5,20
Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i> ^G	3,30
Heiße Schokolade <i>mit Rum</i> ^G	5,30

Hornig BIO Tee

Schwarztee	3,10
Earl Grey	3,10
Grüntee	3,10
Pfefferminze	3,10
Kamille	3,10
Rotbusch Vanille	3,10
Kräutertee	3,10
Früchtetee	3,10
Wilde Früchte	3,10
Orange	3,10
Bio Ingwer Zitrone	3,10
Schwarztee mit Rum	4,60



Hochprozentiges

Rum – Appelton Estate Signature Blend	2cl/4cl	4,40 / 7,70
Rum – Havana Club	2cl/4cl	3,50 / 5,70
Grappa – Marzadro – Le Dici Otto Lune	2cl	5,50
Vodka – Absolut	2cl/4cl	3,50 / 5,70
Cognac – Remy Martin	4cl	7,30
Cognac – Frapin VSOP	4cl	9,80
Whiskey – Oban 14 years	4cl	8,50
Whiskey – Jack Daniels	4cl	6,60
Gin – Roner Z44	2cl/4cl	6,00 / 10,40
Gin – Gordon's	2cl/4cl	3,50 / 5,70
Gin – Hendrick's	2cl/4cl	6,00 / 10,40
Gin – Funky Pump (Haussegen)	2cl/4cl	6,00 / 10,40

Aperitifs

Fragolino Spritz ^o	0,1l	4,10
Campari Soda	4cl	5,30
Campari Orange	4cl	5,70
Martini Bianco ^o	4cl	3,90

Long Drinks

Gin Tonic (Henrick`s, Roner Z44, Funky Pump)	4cl	15,30
Gordon`s Gin Tonic	4cl	8,10
Vodka Tonic	4cl	8,10
Vodka Bitter Lemon	4cl	8,10
Vodka Orange	4cl	7,00
Jack Daniels Cola	4cl	7,90



Erfrischungsgetränke

Hugo ^o	5,90
<i>Prosecco, Limette, frische Pfefferminze, Holunderblütensirup und Soda</i>	
Aperol Spritz ^o	5,90
<i>Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe</i>	
Lillet Wild Berry	5,90
<i>Französischer Aperitifwein mit Schweppes Wildberry</i>	
Rosato Duo	5,90
<i>Schweppes Tonic Water, Limette, Aperitivo Rosato und Eis</i>	
Ginger Moose	5,90
<i>Ginger Ale, Alpenkräuterlikör, Soda, Minze, Limette und Eis</i>	
„Die spritzige Zenz“ ^o	5,90
<i>Prosecco, Mineralwasser und einen Schuss Alpen Zenzero</i>	

Erfrischungsgetränke alkoholfrei

„LechZeit - Spritz“	4,90
<i>mit Schweppes, Wildberry und Waldbeeren</i>	
„Die süße Zenz“	4,90
<i>Alpen Zenzero mit Mineralwasser, Limetten, Minze auf Eis</i>	



Edelbrände

Lechtaler Haussegen

Alte Zwetschke <i>im Eichenfass gelagert</i>	2cl	5,80
Alter Apfel <i>im Eichenfass gelagert</i>	2cl	5,80
Himbeere	2cl	5,80
Siaßer Williams <i>auf Früchten gereift</i>	2cl	5,00
Kirsch <i>Likör</i>	2cl	5,00
Meisterwurz	2cl	5,80
Kräuterich <i>Apfelbrand mit Bergkräutern</i>	2cl	5,80
Holunderbeere	2cl	5,80
Williams <i>Christbirne</i>	2cl	5,80
Vogelbeere <i>Geist</i>	2cl	13,10
Enzian	2cl	13,10

Spirituosen

Williams Birne	2cl	3,10
Williams mit Honig	2cl	3,10
Obstler	2cl	2,70
Marille	2cl	3,10
Marille mit Honig	2cl	3,10
Zirbel	2cl	3,10
Fernet Branca	2cl	3,40
Ramazotti	2cl	3,80
Baileys ^G	4cl	5,80
Hirschkuss	2cl	3,40
Frangelico Likör ^H	2cl	3,40



____ 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!

