

Vorspeisen / Salate

Beef Tartar ^{AFGM}

mit Schnittlauchbutter und Toastbrot

Saisonelle, frische Salate vom Buffet

French Dressing ^{CLM}

Kräuter Dressing ^L

Cocktail Dressing ^{GM}

Saisonelle, gemischte Salatplatte vom Buffet

French Dressing ^{CLM}

Kräuter Dressing ^L

Cocktail Dressing ^{GM}

Kaspressknödel ^{CFLM}

auf gemischter Salatplatte

Hühnerbruststreifen ^{CFLM}

auf gemischter Salatplatte

Suppen

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

- Kaspressknödel ^{ACFGL}

- Frittaten ^{ACFGL}

- Kalbsbrätknödel ^{AFL}

- Leberknödel ^{AC}

- Grießnockerl ^{ACGL}

- Fleischstrudel ^{AC}

Knoblauchrahmsuppe mit Knoblauchcroutons ^{EGL}

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck ^{ADFGHLN}



Hauptgerichte

Rinderfilet „Fleur de Sel und rosa Pfeffer“ ^{FGL}
mit Pommes Frites, Pfannengemüse und Kräuterbutter

Entrecote vom Jungstier „Fleur de Sel und Tasmanischer Bergpfeffer“ ^{FGL}
mit Pommes Frites, Pfannengemüse und Kräuterbutter

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACGD}
*mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites,
dazu Wildpreiselbeeren und Sardellen*

Cordon bleu vom Kalb ^{ACGD}
*mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites,
dazu Wildpreiselbeeren und Sardellen*

Piccata Milanese ^{ACL}
auf Linguine mit Tomatenragout

Altwiener Tafelspitz ^{AFGL}
auf Wurzelgemüse mit Röstkartoffeln, Rahm-Blattspinat und Kren

Unser LechZeit Tipp

Kalbsleber geschnetzelt ^{AFGLO}
in Kapern-Specksauce mit Apfelstücken und Röstkartoffeln



Hauptgerichte

Gegrilltes á la LechZeit ^{ACFGLMO}

mit Stücken vom Rind, Schwein und Huhn

mit Pommes Frites, Pfannengemüse, Kräuterbutter und Sandwichsauce

Gegrillte Hühnerbrust ^{FGL}

auf Kräutersauce mit Basmatireis und Rahm-Blattspinat

Gebackene Hühnerbrust ^{ACFGLM}

auf Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Cordon bleu vom Schwein ^{ACG}

gefüllt mit Landschinken und Bergkäse

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein ^{ACG}

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren

Steaktoast ^{ACFM}

gegrilltes Schweinefilet auf Toast

mit Sandwichsauce und Pommes Frites

Schweine Medaillons ^{ACFGL}

auf Waldpilzsauce mit Spätzle und Pfannengemüse



Hauptgerichte

Lechtaler Käsespätzle ^{ACFGLM}

mit Salat vom Buffet

Spinatknödel ^{ACFGLM}

auf Tomatenragout, Parmesan und Salat vom Buffet

Schmankerlteller ^{ACFGL}

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

Gemüselaibchen ^{ACFGL}

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

Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan ^{ACFGLO}

Spaghetti Napoli mit frischem Parmesan ^{ACFGLO}

Saisonelle, frische Salate vom Buffet

French Dressing ^{CLM}

Kräuter Dressing ^L

Cocktail Dressing ^{GM}



Fischgerichte

Fischpfanne ^{BDGLR}

auf Safrangemüse

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

Gebeiztes Lachsforellenfilet ^{DGL}

im Kräutermantel

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

Saiblingsfilet ^{CDGL}

auf Gemüselinguine

verfeinert mit Nordic Flair und Limetten Frucht Perlen

Lachssteak ^{DGL}

auf grünen Tagliatelle mit Gorgonzolasauce

verfeinert mit Nordic Flair und Limetten Frucht Perlen

Vegan

Cous Cous ^{AL}

mit Gemüse

Thai Curry ^L

mit Wok-Gemüse und Basmatireis

Tagliatelle Verdi ^A

mit Tomatenragout



Kinder

Kinder Schnitzel ^{ACG}

mit Pommes Frites

Kinder Grillwürstel ^{AM}

mit Pommes Frites

Kinder Spaghetti ^{ACFGLO}

mit Bolognese- oder Tomatensauce ^{ACFGLO}

Kinder Pommes ^{CM}

mit Ketchup und Mayonnaise

Spätzle ^{CGL}

mit Sauce

Reis ^{CGL}

mit Sauce



Desserts

Karamellierter „LechZeit“ Kaiserschmarrn ^{ACG}
mit Rumrosinen
Apfelmus, Zwetschkenröster oder Preiselbeeren

Zwei Palatschinken mit Früchtegarnitur
- mit Vanilleeis und Schokoladensauce ^{ACFG}
- mit Marillenmarmelade ^{ACG}

„Lechtaler Apfelkiachle“ ^{ACG}
mit Vanilleeis und Sahne

Marillenparfait im Nussmantel ^{ACG}

Schokoladen Souffle ^{ACGENP}
mit Vanilleeis und Schokoladensauce
fein garniert mit Beeren und Kirschkaviar

Apfel- oder Topfenstrudel ^{AC, ACG}
- mit Sahne ^G
- mit Eis ^G
- mit Vanillesauce ^G
- mit Sahne und Eis ^G
- mit Vanillesauce und Eis ^G
- mit Sahne, Eis und Vanillesauce ^G

Käse schließt den Magen ^{GM}
Gemischte Käseplatte
als kulinarischer Höhepunkt

Unser Special
„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis ^G



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 ^A	0,2 l
Bier ^A	0,3 l
Bier ^A	0,5 l
Radler süß / sauer ^A	0,3 l
Radler süß / sauer ^A	0,5 l

Starkenberger Lechweg Bier ^A	0,3 l
Flasche Zipfer Bier ^A	0,5 l

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

Weizen

Paulaner

Hefeweizen ^A	0,3 l
Hefeweizen ^A	0,5 l
Kristallweizen ^A	0,5 l
Dunkles Weizen ^A	0,5 l
Alkoholfreies Weizen ^A	0,5 l
Weizen-Cola ^A	0,3 l
Weizen-Cola ^A	0,5 l
Weizen-Radler ^A	0,3 l
Weizen-Radler ^A	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 ^G

Cappuccino mit Milchschaum ^G

Cappuccino mit Sahne ^G

Latte Macchiato ^G

Latte Macchiato mit Geschmack ^G

Caramel, Kokos, Haselnuss ^H

Latte Macchiato mit Baileys ^G

Heiße Schokolade *mit Sahne* ^G

Heiße Schokolade *mit Rum* ^G

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 ^G	4cl
Hirschkuss	2cl
Frangelico Likör ^H	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!

