



LECHZEIT

SPEISEKARTE

Sei herzlich willkommen in der LechZeit!

Die LechZeit ist für uns mehr als nur ein Unternehmen. Es ist Ausdruck unserer Überzeugung. Wir wollen dir neue Ein- und Ausblicke und vielleicht auch Horizonte eröffnen. Dafür unternehmen wir viel.

Dein Restaurant Café am Lechweg.

Ob du nur eine kurze Pause am Lechweg einlegst oder ein gediegenes Mittagessen genießen möchtest, unser Gastraum bietet Platz für rund 50 und die Terrasse für rund 90 Gäste. Wir tischen dir ehrliche Speisen auf, Hausmannskost und einfache Mahlzeiten, wie sie bei uns in der Region seit Generationen üblich sind.

Als Restaurant am Lechweg gelegen sind und bleiben wir Ausgangspunkt oder Zwischenstation für Wanderer, Radfahrer oder Spaziergänger. Familien genießen ihr Essen in Ruhe, während sie ihre Kinder am Spielplatz immer im Auge behalten können.

Wir setzen eine Tradition fort.

Das LechZeit Restaurant ist das Ergebnis einer Entwicklung. Begonnen hat alles vor rund 15 Jahren mit der Klimmer Gemütlichkeit, einer Jausenstation, die mit viel Herzblut, Beharrlichkeit und Freude von Jahr zu Jahr gewachsen ist. An diese Tradition wollen wir anknüpfen und sind bereit für die nächste Stufe.

Wir mögen es echt. Das spürst du bereits, wenn du das Restaurant betrittst. Hell und freundlich, mit klaren Linien und natürlichen Materialien haben wir eine Umgebung geschaffen, die modern ist und trotzdem traditionelle Wurzeln erkennen lässt.

Wir wünschen guten Appetit und einen entspannten Aufenthalt!

Bianka und Andreas Witting
mit dem LechZeit Team



Suppen

Suppe vom Tafelspitz *mit Einlage Ihrer Wahl:* ^{ACEFGHLMO}

- Kaspressknödel € 5,10

- Frittaten € 4,50

- Speckknödel und Kalbsbrätknödel € 5,10

Brennsuppe mit Wurzelgemüse ^{AEFLO} € 4,90

Knoblauchrahmsuppe mit Brotwürfel ^{ACEFGHLNO} € 5,10

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck ^{AEFGHLNO} € 5,90

Salate

Kleiner bunter Salatteller ^{EN} € 4,80

Kleiner grüner Salatteller ^{EN} € 4,00

Vegetarischer Salat ^{EGNFGM} € 10,50

Blattsalate, Tomaten und Schafskäse – mit Gebäck

Salatteller *mit Räucherlachs und Gebäck* ^{DEFGLM} € 13,70

Kirsch Mozzarella *mit Cocktailtomaten und Brot* ^{EFGM} € 9,70



Hauptgerichte

VOM SCHWEIN

- Wiener Schnitzel *vom Schwein* ^{ACEGHLMNOP} € 12,90
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites mit Wildpreiselbeeren
- Steaktoast *gegrilltes Schweinerückensteak* ^{ACEGHLMNOP} € 13,70
mit Sandwichsauce und Pommes Frites
- Schweine Medaillons ^{ACEGHLMNOP} € 17,90
auf Waldpilzsauce mit Spätzle und Feldgemüse

FLEISCHVARIATION GEMISCHT

- Gegrilltes a la LechZeit ^{AEFGHLMNOP} € 18,50
mit Pommes Frites, Gemüse garnitur und Bergkräuterbutter

RIND UND KALB

- Zwiebelrostbraten vom Jungstier ^{ACEGHLMNOP} € 20,90
mit hausgemachten Kartoffelkroketten
- Altwiener Tafelspitz ^{EFGHLMNOP} € 19,00
auf Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Blattspinat mit Apfelkren
- Kalbschnitzel gebacken ^{ACEGLNOP} € 19,80
*gefüllt mit Landschinken und Bergkäse
dazu Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren*



Hauptgerichte

HUHN

Gebackene Hühnerbrust ^{ACEGHLMNOP} € 13,10
an Gurkenkartoffelsalat mit Kürbiskernöl und Gartenkresse

Hühnerbruststreifen ^{EFGM} € 13,10
auf Häuptelsalat

Gegrillte Hühnerbrust ^{AEFGLMO} € 14,90
auf Kräutersauce mit Blattspinat und Reis

FISCH

Forellenfilet aus heimischen Gewässern ^{ACDFGHLMNOP} € 15,90
auf Kräuterrahmsauce und Gemüse, dazu feine Linguine

Gegrilltes Zanderfilet ^{ACDEGHLMNOP} € 14,90
mit Rahmpolenta und Feldgemüse



Tiroler Küche

Lechtaler Käsespätzle <small>ACEFGHLMNOP</small>	€ 12,50
<i>mit Käse von der Peterbergalm und Häuptelsalat</i>	
Tiroler Speckknödel <small>ACEGHLMNOP</small>	€ 10,50
<i>mit Sauerkraut</i>	
Zerlei Schlutzkrapfen <small>ACEFGHLMOP</small>	€ 10,00
<i>mit brauner Butter, Parmesan und grünem Salat</i>	
Südtiroler Spinatspatzen <small>ACEFGHLMNOP</small>	€ 11,50
<i>(auch Vegetarisch)</i>	
Spinat-Knödel <small>ACEFGHLMNOP</small>	€ 9,00
<i>mit Parmesan und brauner Butter</i>	
Spaghetti <small>ACEFGHO</small>	€ 8,90
<i>mit Bolognese oder Tomatensauce</i>	
Kaiserschmarren <small>ACEGNO</small>	€ 10,80
<i>mit Apfelmus oder Preiselbeeren</i>	



Kinder

Kleines Schnitzel *mit Pommes Frites oder Kroketten* ^{ACEGHLMNOP} € 9,10

Grillwürstel *mit Pommes Frites* ^{AEFGL} € 6,90

Spaghetti *Bolognese oder Tomatensauce* ^{ACEFGHO} € 6,50

Portion Pommes *mit Ketchup und Mayonnaise* ^{AE} € 4,90

Ein leerer Teller und Besteck

(geschnorrt wird bei den Eltern 😊)

Desserts

Zwei Palatschinken gefüllt nach Ihrer Wahl ^{ACEFGO}

- *mit Vanilleeis und Schokoladensauce* € 7,80

- *mit Marillenmarmelade* € 7,40

Kaiserschmarren *mit Apfelmus oder Preiselbeeren* ^{ACEGNO} € 10,80

„Äpfelkiachle“ *mit Vanilleeis und Sahne* ^{ACEFGO} € 7,80

Apfel- oder Topfenstrudel ^{ACFGHNO} € 3,10

- *mit Sahne* € 3,60

- *mit Eis* € 4,40

- *mit Sahne und Eis* € 4,90

- *mit Vanillesauce* € 4,90



Alkoholfreie Getränke

Montes Prickelnd 0,33 l	€ 2,40
Montes Prickelnd 0,75 l	€ 4,70
Montes Still 0,33 l	€ 2,40
Montes Still 0,75 l	€ 4,70
Cola 0,3 l	€ 2,60
Cola 0,5 l	€ 3,50
Orangenlimo 0,3 l	€ 2,60
Orangenlimo 0,5 l	€ 3,50
Zitronenlimo 0,3 l	€ 2,60
Zitronenlimo 0,5 l	€ 3,50
Coca Cola 0,33 l	€ 2,80
Coca Cola Zero 0,33 l	€ 2,80
Almdudler 0,33 l	€ 2,80
Fruchtsäfte Rauch 0,2 l	€ 2,70
<i>Schwarze Johannisbeere, Apfel, Mango, Orange, Multivitamin, Erdbeere</i>	
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda 0,3 l	€ 2,80
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda 0,5 l	€ 3,50
Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser 0,3 l	€ 2,70
Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser 0,5 l	€ 3,10
Bitter Lemon 0,2 l	€ 2,80
Tonic Water 0,2 l	€ 2,80
Ginger Ale 0,2 l	€ 2,80
Wild Berry 0,2 l	€ 2,80
Red Bull 0,25 l	€ 3,50



Bier

Hacker Pschorr

Bier 0,2 l	€ 2,20
Bier 0,3 l	€ 2,80
Bier 0,5 l	€ 3,50
Radler Süß/Sauer 0,3 l	€ 2,80
Radler Süß/Sauer 0,5 l	€ 3,50

Vilser Bergbräu – Lechweg Bier 0,33 l	€ 3,20
Flasche Kaiser Bier 0,5 l	€ 3,20
Paulaner Alkoholfreies Bier 0,5 l	€ 3,50

Paulaner Weizen

Hefeweizen 0,3 l	€ 3,00
Hefeweizen 0,5 l	€ 3,70

Kristallweizen 0,5 l	€ 3,70
Dunkles Weizen 0,5 l	€ 3,70
Alkoholfreies Weizen 0,5 l	€ 3,70

Mohren (Weizen mit Cola) 0,3 l	€ 3,00
Mohren (Weizen mit Cola) 0,5 l	€ 3,70

Russ (Weizen mit Sprite) 0,3 l	€ 3,00
Russ (Weizen mit Sprite) 0,5 l	€ 3,70



Weine

Prosecco Millesimato 0,1 l	€ 3,60
Winzerbraut Rivaner 1/8 oder 1/4 l	€ 2,40 /€ 4,80
Riesling Gmoa 1/8 oder 1/4 l	€ 3,40 /€ 6,80
Grüner Veltliner 1/8 oder 1/4 l	€ 2,40 /€ 4,80
Sommerfrische Rosé 1/8 oder 1/4 l	€ 3,40 /€ 6,80
Rosé vom Zweigelt 1/8 oder 1/4 l	€ 3,40 /€ 6,80
Zweigelt Rosenthal 1/8 oder 1/4 l	€ 2,40 /€ 4,80
Weiß Sauer 1/4 l	€ 2,60
Weiß Süß 1/4 l	€ 2,80
Rot Sauer 1/4 l	€ 2,60
Rot Süß 1/4 l	€ 2,80

Fragen Sie nach unserer Weinkarte.



Hornig Kaffee

Tasse Kaffee	€ 2,30
Portion Kaffee	€ 4,30
Espresso	€ 2,20
Espresso Macchiato	€ 2,30
Cappuccino mit Milchschaum	€ 2,80
Cappuccino mit Sahne	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,10
Latte Macchiato mit Geschmack	€ 3,50
<i>Caramel, Kokos, Haselnuss</i>	
Latte Macchiato mit Baileys	€ 3,80

Hornig BIO Tee

Schwarztee	€ 2,40
Earl Grey	€ 2,40
Grüntee	€ 2,40
Pfefferminze	€ 2,40
Kamille	€ 2,40
Rotbusch Vanille	€ 2,40
Kräutertee nach Steirischer Art	€ 2,40
Früchtetee nach Steirischer Art	€ 2,40
Blutorange	€ 2,40
Waldbeere	€ 2,40
Cranberry	€ 2,40
Schwarztee mit Rum	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,70



Hochprozentiges

Rum 2cl/4cl – Appelton Estate <i>Signature Blend</i>	€ 4,00 /€ 6,00
Rum 2cl/4cl – Havana Club	€ 3,20 /€ 5,20
Grappa 2cl – Marzadro - Le did' otto lune	€ 4,50
Vodka 2cl/4cl – Absolut Vodka	€ 3,20 /€ 5,20
Cognac 4cl – Remy Martin	€ 6,60
Whiskey 4cl – Oban 14 years	€ 7,80
Whiskey 4cl – Jack Daniels	€ 6,00
Gin 2cl/4cl – Roner Z44	€ 5,20 /€ 7,80
Gin 2cl/4cl – Gordon's	€ 3,20 /€ 5,20

Aperitifs

Campari Soda	€ 4,80
Campari Orange	€ 5,20
Martini Bianco	€ 3,60

Long Drinks

Gordon's Gin Tonic	€ 7,00
Vodka Tonic	€ 7,00
Vodka Bitter Lemon	€ 7,00
Vodka Red Bull	€ 7,80
Vodka Orange	€ 6,20
Jack Daniels Cola	€ 7,00



Erfrischungsgetränke

Hugo	
<i>Prosecco, Limette, frische Pfefferminze, Holunderblütensirup und Soda</i>	€ 5,30
Aperol Spritz	
<i>Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe</i>	€ 4,90
Lillet Wild Berry	
<i>Französischer Aperitifwein mit Schweppes Wildberry</i>	€ 5,30

Edelbrände

Christoph Kössler

Mirabellenbrand <i>2cl</i>	€ 5,30
Apfelbrand Eichenfass <i>2cl</i>	€ 5,10
Rote Williams Birne <i>2cl</i>	€ 5,10
Williams Birne <i>2cl</i>	€ 2,80
Williams mit Honig <i>2cl</i>	€ 2,80
Obstler <i>2cl</i>	€ 2,50
Enzian <i>2cl</i>	€ 2,80
Marille <i>2cl</i>	€ 2,80
Marille mit Honig <i>2cl</i>	€ 2,80
Zirbel mit Honig <i>2cl</i>	€ 2,80
Fernet Branca <i>2cl</i>	€ 3,10
Ramazotti <i>2cl</i>	€ 3,50
Baileys <i>4cl</i>	€ 5,60
Hirschkuss <i>2cl</i>	€ 3,10



Legende zur Allergenkennzeichnung

Bitte beachten Sie, dass bei den Hauptspeisen die Beilagensalate nicht in der Kennzeichnung berücksichtigt sind. Kreuzkontaminationen sind nicht ausgeschlossen.

- 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 Soja(-bohnen) 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

