

WILLKOMMEN

## ...IM LICCA VAL

Seit über 40 Jahren schlägt hier, mitten in den Lechtaler Alpen, das kulinarische Herz unserer Familie. Nun schon in 2ter Generation - frisch renoviert, aber mit den gleichen Werten wie damals: Gastfreundschaft, Wärme und die Liebe zur Heimat und unseren Produkten.

Der Name "Licca Val" verbindet Geschichte und Heimat: '**Licca**', der alte keltische Name des Lech, und '**Val**' für das Tal, das uns umgibt. Hier treffen regionale Wurzeln auf neue Ideen - auf dem Teller und im Glas.

Ob Hausgast oder A la carte Genießer: Machen Sie es sich gemütlich, lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihre Zeit bei uns.



Ihre Familie Brenner &  
Familie Weissenbach  
mit Team



# Suppen & Starter

## TAFELSPITZBOUILLON

*Frittaten* € 7,10  
*Kaspressknöel* € 7,90

## MARONI CAPPUCCINO

*Trüffelespuma* / *Speckstaub* € 8,10



## PETERSILIEN -

## WURZEL CREME

*karamel. Birne* / *geröstete Haselnuss* € 7,60



## SALATSCHÜSSEL

*vom Buffet* € 8,80

## ZIEGENKÄS PRALINE

*im Nussmantel* / *Rote Rüben*  
*Carpaccio* / *Vogerlsalat* € 13,80



## BEEF TATAR 150g

*“smoked” mit Eichenholz Bourbon*  
*Butter* / *Kapern* / *Zwiebel* € 24,90

## CREMIGE BURRATA

*Fenchelsalat* / *Ruccola* /  
*Orangenjus* € 16,10



---

Als kleines Haus schätzen wir Bezahlung in BAR oder mit  
EC Karte anstelle von Kreditkarte aufgrund der hohen Gebühren.  
Wir danken für Ihr Verständnis.



# Regional & wild

## S'WIENER SCHNITZERL

*vom Kalb mit Petersilienkartoffel € 31,90*

*vom Schwein mit Pommes Frites € 21,20*

## LECHTALER BIO BERGLAMM BRATEN *von der "Huaba Bäurin"*

*Linsencurry | Kohlgemüse | Schmortomate*  
€ 32,60

## KÄSESPÄTZLE

*Röstzwiebel | Schnittlauch € 17,90*



## ALPEN BURGER

*Speck | Röstzwiebel | Spezial Sauce |  
Gurke | Tomate | Bergkäse € 19,00*

## FILET VOM SEEHECHT

*Brokkoli Kartoffel Stampf € 30,80*

## KÜRBIS RISOTTO

*sauer eingel. Moschuskürbis |  
Kernöl | Parmesan € 17,30*



## TAFELSPITZ V. ARLBERG OX

*Bratkartoffel | Wurzelgemüse |  
Spinat | Apfelkren € 31,20*

---

*Gerne können wir für viele Gerichte auch kleine Portionen  
zubereiten -€ 1,80*

*Trinkgeld nicht inkludiert.*



## 1. WÄHLE DEIN FLEISCH

### ENTRECÔTE 200 G

*vom heimischen Weiderind € 33,50*

### FILETSTEAK 200 G

*feines Rinder Premium Filet € 42,10*

## 2. WÄHLE DEINE BEILAGE(N)

<i>Pommes Frites</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>Grillgemüse</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>Ofenkartoffel</i>	<i>€ 7,70</i>
<i>Salatschüssel v. Buffet</i>	<i>€ 8,80</i>

## 3. WÄHLE DEINEN DIP

*Pfefferrahmsauce ODER Sour cream*



---

*Für Informationen zu Allergenen stehen Ihnen  
unser Team gerne zur Verfügung*



# SÜSSE SÜNDE

## SCHOKO BROWNIE

*marinierte Himbeere | Sahne |  
Vanilleeis € 11,60*

## SPEKULATIUS TIRAMISU

*Amaretto Schaum | Bratapfelragout € 10,80*

## STEIRER BECHER

*Bourbon Vanilleeis | Kürbiskernöl |  
gesalzene Kürbiskerne | Sahne € 9,20*

## APFELSTRUDEL

*Lech Valley Lodge Spezial - absolut genial  
Sahne € 8,20  
Vanilleeis € 9,40*

## FLAMBIERTER

## KAISERSCHMARR'N

*ca. 15-25min Wartezeit, da frisch aus der  
Eisenpfanne und je nach Rush hour...  
mit Apfelmus € 17,80*

## ICE ICE BABY...

*Bourbon Vanille | Erdbeer | Schoko  
Karamell | Joghurt-Himbeer | Zitrone |  
Zimt | Marille*

*Je Kugel € 2,70*