

# Suppen & Vorspeisen

## TAFELSPITZBOUILLON

Frittaten  
€ 6,90

## RINDSSUPPE

Kaspressknödel  
€ 7,50

## BERGKÄS SUPPE

Speckkrusteln | Croûtons  
€ 8,00

## CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

Schafskäse | Kernöl  
€ 7,50



*Wir kochen regional, saisonal und mit Liebe*  
*Fragen Sie nach unseren wechselnden Tages-Spezialitäten*



## GEBEIZTE LACHS ROSEN

Gin Tonic Gurke | Senf Schaum | Kartoffel Stroh  
€ 13,50



## BEEF TATAR 150 g "smoked" mit Eichenholz Bourbon

Butter | Kapern | Zwiebel  
€ 24,10



## CREMIGE BURRATA

Tomaten Chutney | Basilikum Pesto | Ruccola  
€ 15,50



# Regionale Spezialitäten

## **SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“**

Pommes Frites | Preiselbeeren

€ 21,20

## **BREGENZERWÄLDER HIRSCHRAGOUT**

Rotkraut | Brezen-Serviettenknödel | Preiselbeer

€ 28,40

## **ALPEN BURGER**

Speck | Röstzwiebeln | Barbecue Sauce | Gurke |  
Tomate | Bergkäse

€ 19,00

## **KÄSESPÄTZLE**

Röstzwiebeln | Schnittlauch

€ 17,90



## **ROTE RÜBEN GNOCCHI**

Walnussbutter | Ruccola

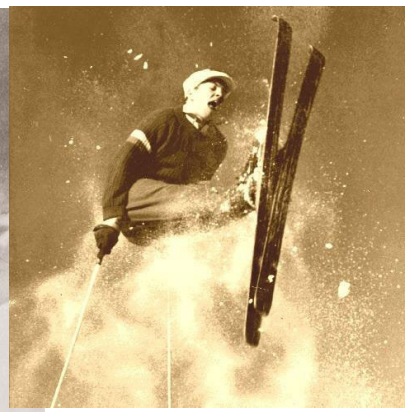
€ 16,80



## **FILET VOM SEEHECHT**

Pestostampf | Beurre Blanc | Schmortomaten

€ 30,80



# Desserts zum Genießen

## **SCHOKO BROWNIE**

Marinierte Himbeeren | Sahne | Vanilleeis  
€ 10,90

## **TOBLERONE MOUSSE**

Amaretto Kirschen | Chardonnay-Sabayon  
€ 11,90

## **STEIRER BECHER**

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

## **APFELSTRUDEL**

*(Lech Valley Lodge Spezial - absolut genial)*

Vanilleeis € 9,20

Sahne € 7,80

## **FLAMBIERTER KAISERSCHMARREN**

*(ca 30 min Wartezeit)*

Apfelmus

€ 17,20

## **UNSERE LECKEREN EISSORTEN**

Bourbon Vanille | Erdbeer | Schoko | Café | Joghurt-Himbeer  
Zitrone | Haselnuss-Praline | Zimt | Kokos | Cassis

---

Im Falle einer Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich an unsere geschulten Mitarbeiter, diese beraten Sie gerne.

