

S ' ÄLPELE

DURCH DEN TIEF VERSCHNEITEN WALD, ENTLANG DEM FLUSS LECH FÜHRT DER ROMANTISCHE WANDERWEG INS ZUGERTAL ZUM GASTHAUS ÄLPELE.

ENTLANG DER WUNDERSCHÖNEN LANGLAUFLOIPE IN DEN SPULLERWALD, GELEGEN AUF 1600M, UMGEBEN VON EINEM ATEMBERAUBENDEN BERGPANORAMA MIT BLICK U.A AUF DIE ROTE WAND, DEN VORDEREN SCHAFBERG, DEN RÜFIKOPF, DAS KRIEGERHORN UND DEN HELI SKI SPOT MEHLSACK.

DAS GESCHICHTSTRÄCHTIGE "CIA HAUS", STAND VOR ÜBER 300 JAHREN NOCH IN LECH UND WURDE AM HEUTIGEN PLATZ VOR 20 JAHREN ALS GASTHAUS WIEDER AUFGEBAUT. DIE TROPHÄEN IM HAUS WURDEN VON DEN JÄGERN DER FAMILIE IM ZUGERTAL UND DER UMGEBUNG VON LECH ERLEGT.

GENIESSEN SIE TAGSÜBER TRADITIONELLE VORARLBERGER KÜCHE MIT AUSGESUCHTEN ZUTATEN AUS DER REGION - DAS WILD STAMMT AUS DEM ZUGERTAL, DER KÄSE AUS DEM BREGENZER WALD, DIE KRÄUTER AUS UNSEREM GARTEN UND DER WEIN VON BEFREUNDETEN WINZERN AUS ÖSTERREICH.

ABENDS ERWARTET UNSERE GÄSTE EIN URIGER FONDUEABEND IN DER GEMÜTLICHEN STUBE ODER ein 3/4 GÄNGE MENÜ, DASS SIE SICH SELBST ZUSAMMENSTELLEN DÜRFEN. EINE RESERVIERUNG IST ERFORDERLICH.

ZUBEREITET MIT LIEBE ZUM GENUSS VOM KÜCHENCHEF SEBASTIAN WALCH & SEINEM TEAM.

BESUCHEN SIE UNS ENTWEDER ZU FUSS, PER PFERDEKUTSCHE ODER ERLEBEN SIE EINE ABENTEURLICHE FAHRT DURCH DEN TIEFSCHNEE MIT UNSEREM "HÄGGLUND".

WIR IM ÄLPELE LIEBEN DAS LEBEN, DAS FEIERN, DIE GEMÜTLICHKEIT, DEN WEIN UND GUTES ESSEN UND FREUEN UNS DASS SIE DEN WEG ZU UNS GEFUNDEN HABEN.

FRANZ-JOSEF WALCH UND DAS TEAM VOM ÄLPELE

+43 5583 33 88 | office@aelpelle-lech.at

facebook.com/aelpelle | [Instagram @aelpelle](https://Instagram@aelpelle)

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

SODA ZITRONE | 0,5L / 3,90,-

SKIWASSER | 0,5L / 4,90,-

HOLLERWASSER | 0,5L / 4,90,-

COLA | SPEZI | ZITRONEN | ORANGENLIMO | 0,25L | 0,5L / 3,90,- / 5,50,-

COLA LIGHT | 0,33L / 4,50,-

MINERALWASSER | 0,33L / 3,20,-
PRICKELND & STILL

ALMDUDLER | 0,33L / 4,20,-

G´ SPRITZTER APFEL
ODER JOHANNISBEER 0,25L | 0,5L / 3,90,- / 5,50,-

WEIN & PRICKELNDES

GRÜNER VELTLINER | 1/8L / 4,90,-
THOMAS BUCHMAYER | 2015

”SCHIWAGO“ WEISS | 1/8L / 5,80,-
VELTLINER CUVÉE / MÜLLER GROSSMANN & HEINZ BIRK | 2015

BLAUER ZWEIFELT | 1/8L / 5,10,-
THOMAS BUCHMAYER | 2015

”SCHIWAGO“ ROT | 1/8L / 7,20,-
WACHTER & WIESLER / BF / MERLOT CUVÉE | 2011

WEISSER SPRITZER | 1/8 L / 4,50,-

WINZERSEKT ”SCHIWAGO“ BRUT | 0,1L / 6,20,-
WELLANSCHITZ & HEINZ BIRK | GRAND RESERVE 2009

CHAMPAGNER | 0,1L / 15,-
FLEURY DE´ LEUROPE | DEMETER

BIER

BIER VOM FASS | 0,3L / 0,5L | 4,50,- / 5,50,-

RADLER | 0,3L / 0,5L | 4,50,- / 5,50,-
SÜSS / SAUER

RUSS | 0,3L | 0,5L | 4,60,- / 5,60,-

WEISSBIER VOM FASS | 0,3L | 0,5L / 5,60,-

HELLES & WEISSBIER ALK.FREI | 0,5L / 5,70,-

HEISSES

KAFFEE 3,90,-

CAPPUCCINO 4,50,-

LATTE MACCHIATO 4,50,-

ESPRESSO 3,90,-

DOPPIO 6,10,-

HEISSE SCHOKOLADE 5,30,-

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 5,80,-

HEISSE ZITRONE 3,90,-

TEE 3,50,-
SCHWARZ | FRÜCHTE | KRÄUTER | PFEFFERMINZE
KAMILLE | GRÜNER TEE | HAGEBUTTE

KINDERPUNSCH 3,50,-

HEISSES MIT SCHUSS

GLÜHWEIN 6,-

TEE MIT RUM 5,50,-

HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM 7,30,-

WEITERE OFFENE WEINE, SCHNÄPSE, FLASCHEN

AUF ANFRAGE UND IN UNSERER WEINKARTE. ZUM WOHL.

SPEISEN

SUPPEN

RINDSSUPPE I MIT FLÄDLE 7,90.-

RINDSUPPE I SPECKKNÖDL / KASPRESSKNÖDL 8,40.-

GERSTENSUPPE 8,60.-

VEGETARISCHE TAGESSUPPE 8,20.-

BROTE

ÄLPELER BROT I SCHNITTLAUCH 6,50.-

ÄLPELER BROT I SPECK ODER KÄSE 8,40.-

ÄLPELER BROT I GRAMMELSCHMALZ 8,10.-
DUROC SCHWEIN I ROTE ZWIEBELN

KALTE VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT 8,50.-

BLATTSALAT 8,20.-

COUSCOUSSALAT 8,80.-
WASSERMELONE I CURRY

ÄLPELER JAUSE 15,30.-
SPECK I SCHINKEN I BREGENZER WÄLDER BERGKÄSE I PICKLES I
KREN I BROT

FÜR DIE KLEINEN

KINDER PASTA 11,80.-

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS 13,10.-
POMMES FRITES

PASTA

PENNE I TOMATENSOÛSE 13,20.-

ÄLPELE MACCARONI 15,20.-
BOLOGNESE I MIT BREGENZER WÄLDER BERGKÄSE ÜBERBACKEN

PENNE I BASILIKUMPESTO 14,90.-

HERZHAFTES

HAUSGEMACHTE HIRSCHWURST 15,60.-
SAUERKRAUT I KREN & SENF I BROT

ÄLPELER RÖSTI MIT KÄSE 14,60.-
BREGENZER WÄLDER BERGKÄSE I BIO FREILAND SPIEGELEI
GRÜNER SALAT

ÄLPELER RÖSTI MIT SPECK & KÄSE 15,40.-
BREGENZER WÄLDER BERGKÄSE I BIO FREILAND SPIEGELEI

ÄLPELER KÄSSPÄTZLE 17,20.-
HAUSGEMACHT I KÄSEMISCHUNG AUS DEM BREGENZER WALD
RÖSTZWIEBELN I GRÜNER SALAT

RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD 24,90.-
SERVIETTENKNÖDEL I ROTKRAUT

SÜSSES

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
MIT SCHLAGOBERS 5,90.-

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
MIT VANILLESAUCE 6,90.-

HAUSGEMACHTER BLECHKUCHEN 5,70.-
KIRSCHEN I MARILLE / ZWETSCHKE / RHABARBER
JE NACH TAGESANGBOT

FLAMBIERTER KAISERSCHMARREN 16,50.-
MIT RUM I ZWETSCHKENKONFIT I APFELKONFIT I ca. 25MIN

KÄSE / CASPAR GREBER / BREGENZER WALD / www.kaesecaspar.com

BIO EIER & NUDELN / BERTRAM MARTIN / / www.martins-hof.at

BIO DUROC SCHWEIN & HUHN & ZIEGENCAMEMBERT / BERND HÖRFARTER

FLÖTZERHOF / www.floetzerhof.at

WILD / EIGENE JAGD / ZUGER ALPE UND AUS DEM ZUGER WALD

FISCH / ANDREAS MITTERMAYER / FISCHTEICH ZUG / www.fischteich-lech.at

INFORMATIONEN ZUM ABEND

TRANSPORT

GERNE KÖNNEN SIE ZU IHRER RESERVIERUNG,
DIE ABHOLUNG MIT UNSEREM "HÄGGLUND"
SCHNEEMOBIL BUCHEN.

DIE ABHOLZEIT IST GLEICHZEITIG DIE RESERVIERUNGSZEIT

TREFFPUNKT : MAUTSTATION ZUG / DIE BUSHALTESTELLE
UND PARKPLÄTZE SIND VIS A VIS.

PREIS: EINFACHE FAHRT 11.- / HIN UND RETOUR 14.-

BEZAHLUNG

NUR BARZAHLUNG MÖGLICH - LEIDER KÖNNEN WIR KEINE KREDIT UND EC-KARTEN AKZEPTIEREN.
BEI FIRMENVERANSTALTUNGEN IST DAS BEZAHLEN AUF RECHNUNG MÖGLICH

STORNO

AUFGRUND UNSERER GEOGRAPHISCHEN LAGE
UND DASS AM ABEND JEDER TISCH NUR EINMAL BESTZT WIRD,
MÖCHTEN WIR SIE FREUNDLICH DARAUFG HINWEISEN, DASS BEI STORNIERUNG
ODER NO SHOW AM RESERVIERUNGSTAG,
GEBÜHREN VON 100.- PRO PERSON IN RECHNUNG GESTELLT WERDEN MÜSSEN.

INFORMATIONEN ZUM ABEND

BITTE WÄHLEN SIE ZWISCHEN FONDUE ODER EINEM MENÜ

4-GANG MENÜ
VORSPEISE | SUPPE | HAUPTGERICHT | DESSERT
72.-

3-GANG MENÜ
VORSPEISE | HAUPTGERICHT | DESSERT
66.-

3-GANG MENÜ
SUPPE | HAUPTGERICHT | DESSERT
58.-

FONDUE BOURGIGNIONNE
57.-

FONDUE CHINOISE
54.-

WALSER KÄSEFONDUE
42.-

WILDFONDUE
65.-

DESSERT | SCHOKOLADENFONDUE
16.-

WIR BITTEN SIE HÖFLICHEST, UNS IHRE WAHL BIS SPÄTESTENS 14H
AM RESERVIERUNGSTAG BEKANNT ZU GEBEN.
BEIM MENÜ BRÄUCHTEN WIR BITTE DIE WAHL DER VORSPEISE UND DES HAUPTGANGS.

FONDUE

FONDUE BURGIGNIONNE

RINDSFILETWÜRFEL IM PFLANZENÖL
HAUSGEMACHTE SAUCEN
PICKLES & SAURES GEMÜSE
BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING
KNOBLAUCHBAGUETTE
POMMES FRITTES

FONDUE CHINOISE

RINDS - UND KALBSFILET FEIN AUFGESCHNITTEN IN GEMÜSEBRÜHE
HAUSGEMACHTE SAUCEN
PICKLES & SAURES GEMÜSE
BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING
KNOBLAUCHBAGUETTE
POMMES FRITTES

WALLISER KÄSEFONDUE

IN WEISSWEIN GESCHMOLZENER KÄSE AUS DEM BREGENZER WALD
BAGUETTE WÜRFEL
JUNGE ERDÄPFEL
EINGELEGTE BIRNEN
BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING
PICKLES & SAURES GEMÜSE

ZUGER WILDFONDUE

WILD JE NACH ANGEBOT IM WILDFOND
BAUERNBROT
PREISSELBEERSAHNE & HAUSGEMACHTE SAUCEN
THYMIAN KARTOFFELN
BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING

SCHOKOFONDUE

IN OBERS UND RUM GESCHMOLZENE SCHOKOLADE
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

ALLE BEILAGEN VERSTEHEN SICH ALS ALL YOU CAN EAT -
NACHBESTELLUNG VON FLEISCH WIRD EXTRA VERRECHNET

M E N Ü

VORSPEISEN

GERÄUCHERTE ZUGER BACHFORELLE

ROTE BEETE | ZITRONENGEL | MERRETTICH

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN HIRSCH

GERÖSTETE PINIENKERNE | GETROCKNETE TOMATE | PREISSELBEERVINAIGRETTE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

VOGERSALAT | EINGELEGT BIRNEN | BLÜTENHONIG

SUPPEN

RINDSCONSOMÉE MIT EINLAGE NACH WAHL

KASPRESSKNÖDL | FLÄDLE | SPECKKNÖDL

GAZPACHO

HAUPTGÄNGE

FILET STEAK VOM RIND

THYMIANKARTOFFELN | GRILLGEMÜSE

RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD

KARTOFFELKNÖDL GEFÜLLT MIT WILDPREISSELBERREN | ROTKRAUT

GEBRATENER ZUGER SEE SAIBLING

KÜRBISPÜREE | GRÜNER SPARGEL

CREMIGE TRÜFFEL POLENTA

KARAMELISIERTER BABY KAROTTEN | GRÜNER SPARGEL

WILDGERICHT JE NACH ANGEBOT

WÖCHENTLICH WECHSELND

DESSERT

KAISERSCHMARREN

FLAMBIERT MIT RUM | ZWETSCHKENRÖSTER & APFELKONFIT

SCHOKOMOUSSE

WEICHSELRAGOUT

SIG EIS

WÄLDER SCHOKOLADE | FRUCHTSAUCENSPIEGEL