

SEIT 1979

Alphorn

der Gasthof



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Alphorn in Zug verwöhnen zu dürfen. Als einziger Gasthof in Lech bieten wir Ihnen ein authentisches Stück Österreichische Wirtshauskultur. Genießen Sie den Abend in geselliger Atmosphäre!

Unsere frisch zubereiteten Speisen enthalten von Natur aus Allergene. Gerne informieren wir Sie darüber.

Ihre Gastgeber

Katrin & Andreas Metzler
Ingrid & Heinz Griesser

mit Team

Gasthof Alphorn
Familie Metzler & Griesser
Zug 449, 6764 Lech
www.alphorn-zug.at
info@alphorn-zug.at
+43 5583 2750

Unsere Empfehlung



Aperitif

Portwein Tonic.....6,90

Alphorn Rosso.....6,10

≡ Campari, Prosecco,
≡ Bergkräutersirup, Soda

Preiselpeter..... 5,80

≡ Prosecco, Preiselbeersirup, Soda

Inge.....5,80

≡ Prosecco, hausgemachter
≡ Ingwersirup, Soda

Glas Prosecco.....4,50

Martini bianco, rosso....5,20

Campari/Cynar orange..5,20

Campari/Cynar Soda.....4,70

NEU: Craft Beer

Bio-Brauhaus Gusswerk

köstliche Bierspezialitäten
aus Salzburg, 0,33l Flasche

ab 4⁷⁰

Rotwein

St. Laurent Selection.1/8l....6,40

≡ schwarzrot, samtig, weich
≡ Fam. Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum

Cuvee Heideboden...1/8l....6,20

≡ reife Kirschfrucht, frisch am Gaumen
≡ Fam. Münzenrieder, Apetlon, Bgld.

Zweigelt.....1/8l....5,60

≡ fruchtcharmant, elegant, feine Würze
≡ Fam. Zull, Schrattenthal, NÖ

Blaifränkisch.....1/8l....3,20

Zweigelt.....1/8l....3,20

Welswein & Rosé

Welschriesling.....1/8l.....5,10

≡ frisch, fruchtig, trocken
≡ Fam. Steurer, Laasen, Südostsmk.

Sauvignon blanc.....1/8l....5,20

≡ Stachelbeer, Holunder, animierend
≡ Andreas Unger, Halbturn, Bgld.

Chardonnay.....1/8l....4,90

≡ gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch
≡ Fam. Edlinger, Furth, Kremstal, NÖ.

Rosé Rosanna.....1/8l....4,90

≡ Zweigelt + Merlot, belebend frisch,
≡ Fam. Netzl, Göttlesbrunn, NÖ.

Riesling.....1/8l....3,20

Grüner Veltliner.....1/8l....3,00

Rosé1/8l....3,20

Vorspeisen

Beef Tartar für 2 Personen.....25,00

- ≡ fein garniert, serviert mit Toastscheiben
- ≡ Tartar Steak for 2 persons garnished and served with Toast

Hirschschinken auf Vogersalat.....14,50

- ≡ mit einer Speckmarinade
- ≡ Ham of Deer with corn salad

(A)

Vorarlberger Vollmilchkäse12,00

- ≡ mit Tomaten, Bergkräuterpesto und Vogersalat
- ≡ Local cheese with tomatoes, pesto of mountain herbs and corn salad

(A)

1/2 Dtzd. Weinbergschnecken.12,00

- ≡ in Knoblauchbutter mit Weißbrot
- ≡ Escargots with herb butter

gemischter oder grüner Salat.....4,70

- ≡ mixed or green Salad

Highlight

geräuchertes Filet
der Zuger Bachforelle

mit Sahnekren und Salatgarnitur

smoked filet of local trout
with creamy horseradish and salad

(A)

13⁰⁰

Suppen

Bouillion mit Einlage.....4,20

- ≡ Frittaten oder Nudeln
- ≡ Clear broth with choice of toppings
shredded Pancakes, noodle

Leberknödelsuppe.....6,90

- ≡ clear broth with liver dumpling

Knoblauchrahmsuppe.....4,70

- ≡ Creamsoup of garlic

Gerstlsuppe des Hauses....4,70

- ≡ Barley soup

(A)

Fisch / Fish

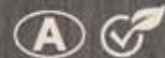


Wir beziehen unter anderem unseren Fisch von Andreas Mittermayer, welcher die Fische direkt bei uns im Zuger Fischteich züchtet.

We get delivered most of the fishes from Andreas Mittermayer at the fish teich of Zug.

Zuger Bachforelle nach Müllerin Art.....24,00

- mit Petersilkartoffeln
- trout meunière with parsley potatoes



gebratenes Zuger Saiblingsfilet.....22,00

- mit brauner Butter, Schwenkgemüse sowie Butterkartoffeln
- Filet of charf with vegetables and potatoes



Zanderfilet im Bierteig mit Kürbiskernkruste.....19,50

- auf Kartoffel-Feldsalat mit leichtem Sauerrahm-Kräuterdip
- Pikeperch grilled covered in beer-pastry and crusty pumpkin seeds served with corn salad, potatoe salad and sour cream dip



Vegetarisch



Vorarlberger Käsespätzle.....15,00

- mit gemischtem Salat
- Noodle dumplings topped with local cheese, fried onions



Kärtner Nudln (Heinz' Geheimrezept).....15,00

- mit Krautsalat
- Carinthia white Cheese noodles (Heinz secret recipe) served with cabbage salad



gebackene Champignons.....13,00

- mit Sauce Tartar
- Mushrooms baked fried with Sauce Tartar



Hauptspelse

Züricher Kalbsramengeschnetzeltes.....25,50

mit frisch geriebenen Rösti
Sliced veal in cream with homemade potatoe "Rösti"

gekochtes Mastochsenfleisch.....24,00

mit Röstkartoffeln, Gemüsestreifen,
und frischem Apfelkren
Boiled beef with roasted potatoes,
vegetable slices and apple-horseradish

(A)

Wiener Schnitzel vom Kalb.....25,00

mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren
"Wiener Schnitzel"
served with parsley potatoes and cranberries

(A)

Cordon bleu von der Pute.....21,00

mit Vorarlberger Bergkäse und Schinken, Gemüsereis
Escalope of turkey filled with local cheese and ham
served with vegetable rice

Highlight

Grillteller garniert

Gustos vom Rind, Schwein und
Pute mit Pommes frites und
Senzwiebeln

Mixed grill of beef, porc and
turkey with chips
and mustard onion dip

22⁰⁰

vom Grill...

Filetsteak.....34,50

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter
gebratene Kartoffelscheiben,
frisches Gemüse
filet grilled with green pepper sauce
or herb butter, roasted pototoes

Hirschmedaillons.....31,50

mit feiner Pilzrahmsauce,
Kroketten und Preiselbeeren
Venicon steak with mushroom cream,
potatoe croquettes and cranberries

(A)

Zwiebelrostbraten.....26,50

mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
sirloin steak with fried onions,
roast potatoes, beans

(A)

Traditionelle Highlights

- auf Vorbestellung -



⊕ Schweinshaxe ⊕

- für 2 Personen
mariniert und im Ganzen gegart
direkt aus dem Ofen
serviert mit Sauerkraut
und Knödel
- Roast knuckle of pork
with Sauerkraut and dumplings

»» **42,00** ««

⊕ Kalbshaxe ⊕

- für 2 Personen
mariniert und im Ganzen gegart
direkt aus dem Ofen
serviert mit Beilage nach Wahl
- Roast knuckle of veal
with side dish of choice

»» **56,00** ««

⊕ rosa Lammrücken ⊕

- für 2 Personen
im Ganzen gebraten
mit kräftigem Lammjus,
Rösti und Speckbohnen
- Roasted saddle of lamb
with Rösti and green beans

»» **48,00** ««

⊕ Fondues ⊕

- Fleischfondue mit Suppe
serviert mit Gemüse,
Pommes Frites, und einer
Variation an hausgemachten
Saucen
pro Person »» **39,00** ««
- Käsefondue mit Vorarlberger
Alpkäsemischung, dazu Weiss-
brot, Kartoffeln, Hirsch-
schinken, Sauerrahm und
eingelegtes Gemüse
pro Person »» **33,00** ««

Österreichische Dessertklassiker

- Kaiserschmarrn**12,00
 mit Zwetschenröster
 Browned omelette with stewed plums (A) ✓
- Alphorn-Palatschinken**10,50
 gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce und geriebene Nüsse
 Pancake alphorn style with vanilla ice cream (A) ✓
- Schokolade- oder Marillenpalatschinken**.....9,00
 Chocolate- or apricot pancake (A) ✓
- Topfenockerl mit Marillentröster**.....9,00
 Curd cheese dumplings with stewed apricot (A) ✓
- Apfel- oder Topfenstrudel**.....4,50
 mit Sahne + EUR 1,00
 mit Vanillesauce oder Eis + EUR 1,50
 Applestrudel or Cheesestrudel
 with/without cream or vanilla sauce (A) ✓



direkt vom Senn

Vorarlberger Kaseteller
 mit Ländle Butter und Brot

14⁰⁰

Vorarlberger Bergkäse
 mit Ländle Butter und Brot

10⁰⁰

Süßer Abschluss

- Schoko-Nuss-Küachle**.....9,00
 mit Schokosauce und Sahne
 steamed chocolate cake
 with chocolate sauce + cream ✓
- Walnusseis
 mit Rumweichseln**8,50
 Walnut ice-cream
 with warm St. lucie cherry ✓
- frischer Fruchtsalat**.....7,00
 Fruit salad ✓

Weissweine



Grüner Veltliner Federspiel - Ried Kreutles 2018.....0,7l....42,00

Saftig am Gaumen angenehm und würzig
Weingut Knoll, Wachau, Niederösterreich

Grüner Veltliner Fass 4 2018.....0,7l....36,00

zarte Herbe, trockene Eleganz
Weingut Ott, Feuersbrunn, Niederösterreich

SCHI WA GO - Der Wein am Arlberg 2018.....0,7l....33,00

Grüner Veltliner, vollfruchtig, leicht exotisch 1,5l....66,00
Weingut Müller-Grossmann, Kremstal, Niederösterreich

Grauburgunder Südstermark DAC 2016.....0,7l....38,00

fruchtbetont, trinkfreudig, Erdbeer, Grapefruit und mineralische Noten
Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark

Urgesteinsriesling Alte Reben 2017.....0,7l....29,00

saftig, elegant, würzig
Weingut Studeny, Leutasch an der Weinstrasse, Südsteiermark

Welschriesling 2018.....0,7l....29,50

frisch, fruchtig, trocken
Fam. Steurer, Laasen bei Tieschen, Südoststeiermark

Sauvignon blanc Klassik 2018.....0,7l....34,00

reife Note, würziges Fruchtbündel
Weingut Jaunegg, Leutasch an der Weinstrasse, Südsteiermark

Sauvignon blanc 2019.....0,7l....30,50

Stachelbeer, Holunder, animierend, ein wenig Kräutervürze
Weingut Unger, Halbturn, Neusiedlersee, Burgenland

Weissburgunder Nussberg 2017.....0,7l....28,00

vielschichtig, extraktreich
Weingut Studeny, Leutasch an der Weinstrasse, Südsteiermark

Chardonnay 2018.....0,7l....28,50

gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch
Weingut Edlinger, Furth bei Göttweig, Kremstal, Niederösterreich

Rosé



Rose Rosanna 2018.....0,7l....29,00

Zweigelt, Merlot, belebend, frisch
Weingut Netzl, Göttlesbrunn, Niederösterreich

Rotweine



Blaifränkisch Creitzer Reserve BIO 2017.....0,7l...42,00

saftig, würzig mit einer dunklen Beerenfrucht, sehr balanciert
Weingut Gesellmann, Deutschkreuz, Mittelburgenland

Blaifränkisch Heideboden 2016.....0,7l...35,00

dunkle Beeren, dezent würzig
Weingut Leitner, Gols, Burgenland

Zweigel Rubin Reserve 2016.....0,7l...42,00

fülliger Körper, satt, ausgereift und abgerundet **1,5l...82,00**
Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich

Zweigelt 2017.....0,7l...33,00

fruchtcharmant, elegant, feine Würze, reife Weichseln, Bitterschokolade
Weingut Zull, Schrattenthal, Niederösterreich

St. Laurent Frauenfeld (Bio) 2016.....0,7l...45,00

dunkle Beeren, fein strukturiert
Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich

St. Laurent Selection 2015.....0,7l...37,00

schwarzrot, samtig, weich
Weingut Netzl, Götllesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich

Merlot Granat 2016.....0,7l...35,00

starke Frucht, charmant und ausgereift
Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich

Cabernet Sauvignon Kastanienfass 2015.....0,7l...40,50

trocken, angenehm beerig
Weingut Kaiser, Kleinhöflein, Burgenland

Wagram Reserve 2016.....0,7l...51,00

Cuvee: CS, BF, Z, SY, M, Barrique
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Niederösterreich

SCHI WA GO - Der Wein am Arlberg 2013.....0,7l...48,00

Roter Cuvee: M, BF
Weingut Müller-Grossmann, Kremstal, Niederösterreich

Cuvee Schrattenthal 9 2016.....0,7l...46,00

Cuvee: Z, M, CS; elegante Frucht, harmonisch **1,5l...90,50**
Weingut Zull, Schrattenthal, Niederösterreich

Heideboden Reserve 2017.....0,7l...37,00

Cuvee: Z, BF, M, CS; einladend, frisch am Gaumen **1,5l...72,00**
Weingut Münzenrieder, Apetlon, Burgenland



♣ Champagner, Sekt und Prosecco ♣

Champagner Ruinart Brut.....0,7l.....89,00
feines Mousseux, hellgold, harmonische Säure, fruchtig-würzig
Cuvée aus Chardonnay und Pinor Noir

Gobelsburg Brut Reserve.....0,7l.....52,00
Cuvée aus Pinot Noir, Riesling, Grüner Veltliner
Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, NÖ

Inführ Cabinet Brut.....0,7l.....39,00
der Aperó-Hit, Cuvée aus Grüner Veltliner und Welschriesling
rassiger, delikater Geschmack aus Poysdorf, Niederösterreich

Coronaro Prosecco Treviso D.O.C Brut...0,7l.....31,00
Cantina Montelliana in Montebello, Venetien

I Glas Inführ Cabinet Brut.....0,1l.....6,70

I Glas Prosecco.....0,1l.....4,70



♣ Spirituosen 2cl ♣

♣ **Highlight** ♣
Marla Taferl, NÖ

Dry Gin N°5
 Köstlichkeit aus Österreich
 aus 25 verschiedenen Kräutern
 Gewürzen & Blüten
 /// **4⁹⁰** ///

Magen-Kraftbitter
 30 verschiedene Kräuter und
 Gewürze
 /// **3⁸⁰** ///

Diplomatico Reserva6,20
Rum de Venezuela, 12 years

Grappa Sole Rosso di Sangiovese.....6,20
Enio Ottaviani, Barique

Cognac Remy Martin.....6,10
Frankreich

Tullamore Dew.....6,10

Jack Daniels Tennessee....6,10

Wodka, Weinbrand.....3,70

Fernet branca, Appenzeller, Ramazotti.....3,80

Digestifempfehlung

Edelbrände 2cl

Rote Williams.....6,20

Reisetbauer Qualitätsbrand
SC - Arlberg

Zwetschke Eiche.....4,90

Schüller Genusswerkstatt, NÖ

Apfel Eiche.....4,90

Schüller Genusswerkstatt, NÖ

Quitte.....4,90

Schüller Genusswerkstatt, NÖ

Schnäpse 2cl

Brennerel Kainer, Stmk

Obstler.....2,90

Williams.....3,10

Marille.....3,10

Enzian.....3,10

Haselnuss.....3,10

Himbeere.....4,90

Holunder.....4,90

Highlight

Vogelbeer (A)

Österreichische Spezialität
Genusswerkstatt Schüller, NÖ

5⁸⁰

Subirer (Vbg)

Vorarlberger Spezialität,
reinsortige Birnensorte
Franz Bertel, Vorarlberg

5⁸⁰

Likör 2cl

Holunderlikör.....3,80

Schüller Genusswerkstatt

Baileys.....3,80

Contreau.....3,80

Alphorn

der Gasthof In Zug/Lech am Arlberg

Unser familiär geführter Gasthof bietet neben einem Restaurant mit österreichischem Gasthaus-Flair, schöne Zimmer, Suiten und Appartements. Die traditionell eingerichteten Zimmer verfügen über Balkon, Kabel-TV, kostenloses WLAN und Badezimmer mit allen Extras. Eine Sauna und ein Dampfbad laden zum Entspannen ein und die Tiefgarage ist für Gäste unseres Hauses kostenlos.

Profitieren Sie von der einzigartigen, idyllischen Lage im wunderschönen Zugertal, dem idealen Ausgangspunkt für Ihre sportlichen Aktivitäten.

...

»» **Vielen Dank** ««

Für Ihren Besuch



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Dienstag Ruhetag

– Reservierung unter –

+43 5583 2750

www.alphorn-zug.at