



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

Suppen

**Achten Sie
auf unsere
Empfehlungen
des Tages!**

Bouillon mit Einlage Frittaten oder Nudeln <i>Clear broth with choice of toppings shredded pancakes or noodle</i>	€ 4,90
Knoblauchcremesuppe <i>Garlic cream soup</i>	€ 5,40
Leberknödelsuppe in der großen Tasse <i>clear broth with liver dumpling, served in the big mug</i>	€ 7,80

Salate & Kleinigkeiten

Steak Toast & Salat mit feinem Senfzwiebeldip <i>Steak Toast served with green salad and onion dip</i>	€ 22,00
Salat bowl mit geräuchertem Lachs und Quinoa warmer Quinoa, frische Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, getrocknete Cranberries <i>warm Quinoa, smoked salmon, fresh leaf salad, baby tomatoes, cucumber, sundried cranberries with honey lime dressing</i>	€ 19,00
Steirischer Backhendlsalat  mit einer Kürbiskernöl - Marinade <i>fried chicken salad with pumpkin seed oil</i>	€ 17,00
Ziegenvollmilchkäse   mit Kräuterpesto, Vogerlsalat, Tomaten und frischen Früchten <i>Goatmilk cheese, tomatoes with pesto and corn salad</i>	€ 13,80
Lumpensalat  Wurst- Käsesalat <i>Sausage and cheese salad</i>	€ 13,50
Gemischter oder Grüner Salat  <i>mixed or green salad</i>	€ 5,50
Gebackene Champignons  mit Sauce Tartar <i>mushrooms baked fried with sauce tartar</i>	€ 15,00

Preise inkl. Steuern



Vegetarisch



Österreichische Qualität





Vorarlberger Spezialität

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten  mit Röstkartoffeln und Speckbohnen <i>Sirloin steak with fried onions roast potatoes and ham beans</i>	€ 29,00
Grillteller fein garniert Gustos vom Rind, Schwein u d Pute mit Pommes Frites und einem Senfzweibeldip <i>Mixed grill of beef, porc and turkeyserved with chips and onion musterdip</i>	€ 25,00
Wiener Schnitzel oder Cordon bleu  vom Schwein, mit Pommes Frites <i>Wiener Schnitzel of porc with french fries</i>	€ 22,00
Saftgulasch  mit hausgemachten Spätzle <i>Goulash with homemade "Spätzle"</i>	€ 17,50
Zuger Bachforelle »Müllerin«  mit Petersilienkartoffeln <i>Trout meunière with parsley potatoes</i>	€ 27,00
Vorarlberger Käsespätzle   mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat <i>Noodle dumplings topped with cheese, fired onions</i>	€ 17,00

Süßer Abschluss

Kaiserschmarren  mit Zwetschkenröster <i>Browned omelette with stewed plums</i>	€ 14,50
Apfel- oder Topfenstrudel  mit Sahne + € 1,00 mit Vanillesauce oder Eis + € 1,50 <i>Applestrudel or Cheesestrudel with cream with vanilla sauce</i>	€ 5,50 + € 1,50 + € 2,00

Special

Alphorn Palatschinken € 11,80

gefüllt mit Vanilleeis,
Schokosauce und
geriebenen Nüssen
*Pancake with vanilla
ice cream, chocolate
sauce and nuts*



Traditionelle Highlights

▪ auf Vorbestellung/preorder ▪

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

für 2 Personen

€ 54,00

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

für 2 Personen

€ 58,00

Rosa Lammrücken

für 2 Personen im Ganzen gebraten mit kräftigem Lammjus, Rösti und Speckbohnen

Roasted saddle of lamb with Rösti and green beans

für 2 Personen

€ 55,00

Fondues

Fleischfondue "Chinoise"

serviert mit Suppe, dazu Gemüse, Pommes Frites und eine Variation an hausgemachten Saucen

pro Person

€ 44,00

Käsefondue

mit Vorarlberger Käsemischung, dazu Weissbrot, Kartoffeln, Hirschschenken, Sauerrahm und eingelegtes Gemüse

pro Person

€ 36,00

Unsere Empfehlungen

Aperitif

Portwein Tonic	€ 7,10
Alphorn Rosso Campari, Prosecco, Bergkräutersirup, Soda	€ 6,50
Preiselpeter Prosecco, Preiselbeersirup, Soda	€ 6,20
Inge Prosecco, hausgemachter Ingwersirup, Soda	€ 6,20
Glas Prosecco	€ 5,10
Martini bianco, rosso	€ 5,40
Campari/Cynar orange	€ 5,40
Campari/Cynar Soda	€ 4,90

Rotwein offen

St. Laurent Selection 1/8l	€ 6,80
schwarzrot, samtig, weich Fam. Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum	
Cuvee Heideboden 1/8l	€ 6,60
reife Kirschfrucht, frisch am Gaumen Fam. Münzenrieder, Apetlon, Bgld.	
Zweigelt 1/8l	€ 6,00
fruchtcharmant, elegant, feine Würze Fam. Zull, Schrattenthal, NÖ	
Blaufränkisch 1/8l	€ 3,60
Zweigelt 1/8l	€ 3,60

Biere

Fohrenburger vom Fass:		
Fohrenburg	0,5l	€ 5,50
Fohrenburg	0,3l	€ 4,50
Pfiff	0,2l	€ 3,40
Radler	0,5l	€ 5,50
Radler	0,3l	€ 4,50
Weizebier	0,5l	€ 5,90
Weizenbier	0,3l	€ 4,90
Alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 5,90
aus der Flasche		
Alkoholfreies Bier	0,33l	€ 4,50
aus der Flasche		
Craft Beer Spezialitäten		
aus dem Hause Gusswerk		

Weißwein offen

Welschriesling 1/8l	€ 5,50
frisch, fruchtig, trocken Fam. Steurer, Laasen, Südoststmk.	
Sauvignon blanc 1/8l	€ 5,60
Stachelbeer, Holunder, animierend Andreas Unger, Halbturn, Bgld.	
Chardonnay 1/8l	€ 5,30
gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch Fam. Edlinger, Furth, Kremstal, NÖ	
Rosé Cisterciën 1/8l	€ 5,60
ZW + St. L. + PN, fruchtig frisch, Schlosskellerei Gobelsburg, NÖ.	
Riesling 1/8l	€ 3,60
Grüner Veltliner 1/8l	€ 3,40
Rosé 1/8l	€ 3,60



Alkoholfrei

Mineralwasser	0,33l	€ 3,10
Mineralwasser	0,75l	€ 5,90
Cola light	0,33l	€ 3,40
Almdudler	0,33l	€ 3,40
Eistee Pfirsich	0,33l	€ 3,40
Fanta/Sprite	0,25l	€ 3,10
Cola/Spezi	0,25l	€ 3,10
Limo groß	0,50l	€ 5,30
Skiwasser	0,25l	€ 2,90
Skiwasser	0,50l	€ 3,90
Soda Zitron	0,50l	€ 3,70
Apfelsaft	0,25l	€ 3,40
Apfels. gespritzt	0,50l	€ 5,10
Johannisbeers	0,25l	€ 3,20
Jahann gspritzt	0,50l	€ 5,10
Orangensaft	0,25l	€ 3,40
Mangosaft	0,20l	€ 3,40
O-Saft frisch	0,20l	€ 5,40
Tonic Water	0,20l	€ 3,40
Bitter Lemon	0,20l	€ 3,40

Edelbrände 2cl

Rote Williams	€ 6,20
Reisetbauer Qualitätsbrand SC - Arlberg	
Subirer	€ 5,80
Franz Bertel, Vorarlberg 	
Zwetschke Eiche	€ 4,90
Schüller Genusswerkstatt, NÖ	
Apfel Eiche	€ 4,90
Schüller Genusswerkstatt, NÖ	
Quitte	€ 4,90
Schüller Genusswerkstatt, NÖ	
Vogelbeer	€ 5,80
Schüller Genusswerkstatt, NÖ	

Heißgetränke

Tee		€ 3,20
Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Alpenkräuter, Waldbeere, Rooibusch, Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee		
Tee mit Rum		€ 5,40
Jägertee	0,25l	€ 5,60
Glühwein	0,25l	€ 6,20
Heiße Schokolade		€ 4,20
Heiße Zitrone		€ 3,40
Tasse Kaffee		€ 3,80
Espresso		€ 3,40
Großer Brauner		€ 4,90
Capuccino		€ 4,20
Latte Macchiato		€ 4,40
Schokoccino		€ 5,60

Spirituosen 2cl

Obstler		€ 2,90
Williams		€ 3,10
Marille		€ 3,10
Enzian		€ 3,10
Haselnuss		€ 3,10
Himbeere		€ 4,90
Holunder		€ 4,90
Diplomatico Reserva		€ 6,20
Rum de Venezuela, 12 years		
Grappa Amarone Barricata		€ 6,20
Zanin di Zugliano (VI), Barrique		
Cognac Remy Martin		€ 6,20
Frankreich		
Tullamore Dew	4 cl	€ 6,20
Jack Daniels Tennessee		€ 6,20
Wodka, Weinbrand		€ 3,80
Fernet branca,		
Appenzeller, Ramazotti		€ 3,80



Weißweine

Grüner Veltliner Federspiel – Hinter der Burg 2021 fruchtig mineralisch, angenehm und würzig Weingut Prager, Wachau, Niederösterreich	0,7l	€ 42,00
Grüner Veltliner Fass 4 2021 zarte Herbe, trockene Eleganz Weingut Ott, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,7l	€ 36,00
SCHI WA GO - Der Wein am Arlberg 2020 Grüner Veltliner, vollfruchtig, leicht exotisch, Weingut Müller-Grossmann, Kremstal, Niederösterreich	0,7l	€ 33,00
Grauburgunder Südstermark DAC 2020 fruchtbetont, trinkfreudig, Erdbeer, Grapefruit und mineralische Noten Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark	0,7l	€ 39,00
Urgesteinsriesling Alte Reben 2020 saftig, elegant, würzig Weingut Studeny, Obermarkersdorf, Niederösterreich	0,7l	€ 33,00
Welschriesling 2020/21 frisch, fruchtig, trocken Fam. Steurer, Laasen bei Tieschen, Südoststeiermark	0,7l	€ 29,50
Sauvignon blanc Klassik 2019/20 reife Note, würziges Fruchtbündel Weingut Jaunegg, Leutasch an der Weinstrasse, Südsteiermark	0,7l	€ 34,00
Sauvignon blanc 2020 Stachelbeer, Holunder, animierend, ein wenig Kräuterwürze Weingut Unger, Halbturn, Neusiedlersee, Burgenland	0,7l	€ 30,50
Weissburgunder Nussberg 2020 vielschichtig, extraktreich Weingut Studeny, Obermarkersdorf, Niederösterreich	0,7l	€ 30,00
Chardonnay 2020 gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch Weingut Edlinger, Furth bei Göttweig, Kremstal, Niederösterreich	0,7l	€ 29,00

Rosé

Rose Cisterciën 2020 Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir; frische Beeren, fruchtig Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Niederösterreich	0,7l	€ 32,00
--	-------------	----------------

Rotweine

Blaufränkisch Ried Hochäcker 2019 mineralisch, würzig mit fruchtiger Komplexität, milder Säure. Weiche, reife Tannine Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland DAC	0,7l	€ 39,50
Blaufränkisch Heideboden 2018 dunkle Beeren, dezent würzig Weingut Leitner, Gols, Burgenland	0,7l	€ 35,00
Zweigelt Rubin Reserve 2019 fülliger Körper, satt, ausgereift und abgerundet Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich	0,7l 1,5l	€ 42,00 82,00
Zweigelt 2019 fruchtcharmant, elegant, feine Würze, reife Weichseln, Bitterschokolade Weingut Zull, Schrattenthal, Niederösterreich	0,7l	€ 34,00
St. Laurent Frauenfeld (Bio) 2018 dunkle Beeren, fein struktuerit Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich	0,7l	€ 45,00
St. Laurent Selection 2017 schwarzrot, samtig, weich Weingut Netzl, Götllesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich	0,7l	€ 37,00
Merlot Granat 2019 starke Frucht, charmant und ausgereift Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich	0,7l	€ 36,00
Pinot Noir Wagram 2018 jugendliche Frucht, Beerendaroma, extraktsüß und elegant Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,7l	€ 41,00
Cabernet Sauvignon Kastanienfass 2018 trocken, angenehm beerig Weingut Kaiser, Kleinhöflein, Burgenland	0,7l	€ 40,50
Amarok 2018 Cuvee: ZW, BF, SY, M, feine tabakige Nuancen, saftig, elegant, langer Abgang Weingut Artner, Höflein, Carnuntum, Niederösterreich	0,7l	€ 62,00
Wagram Reserve 2017 Cuvee: CS, BF, Z, SY, M, Barrique Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,7l 1,5l	€ 53,00 € 104,00
Heideboden Reserve 2018/19 Cuvee: Z, BF, M, CS; einladend, frisch am Gaumen Weingut Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	0,7l 1,5l	€ 37,00 € 72,00

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!**

Reservierung unter
+43 5583 2750

Dienstag Ruhetag



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