



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>	€ 18,50
Ziegenvollmilchkäse   mit Kräuterpesto, Vogerlsalat, Tomaten und frischen Früchten <i>Goatmilk cheese, tomatoes with pesto and corn salad</i>	€ 14,00
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>	€ 15,50

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>	(A)	€ 31,00
Grillteller fein garniert Gustos vom Rind, Schwein u d Pute mit Pommes Frites und einem Senfzweibeldip <i>Mixed grill of beef, porc and turkey served with chips and onion musterdip</i>		€ 25,50
Wiener Schnitzel oder Cordon bleu vom Schwein, mit Pommes Frites <i>Wiener Schnitzel of porc with french fries</i>	(A)	€ 22,50
Saftgulasch mit hausgemachten Spätzle <i>Goulash with homemade "Spätzle"</i>	(A)	€ 18,50
Zuger Bachforelle »Müllerin« mit Petersilienkartoffeln <i>Trout meunière with parsley potatoes</i>	(A)	€ 28,50
Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat <i>Noodle dumplings topped with cheese, fired onions</i>	(A) ✓	€ 18,00

Süßer Abschluss

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <i>Browned omelette with stewed plums</i>	(A)	€ 15,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne + € 1,00 mit Vanillesauce oder Eis + € 1,50 <i>Applestrudel or Cheesestrudel with cream with vanilla sauce</i>	(A)	€ 5,50 + € 1,00 + € 1,50

Special

Alphorn Palatschinken € 12,00

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

€ 48,00

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

€ 63,00

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

€ 57,00

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

€ 39,00

Unsere Empfehlungen

Aperitif

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

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		

Rotwein offen

Cuvee Heideboden	1/8l	€ 6,90
reife Kirschfrucht, frisch am Gaumen Fam. Münzenrieder, Apetlon, Bgld.		
Merlot Granat	1/8l	€ 6,60
starke Frucht, charmant und ausgereift Fam. Jordan, Pulkau, Niederösterreich		
Zweigelt	1/8l	€ 6,60
fruchtcharmant, elegant, feine Würze Fam. Zull, Schrattenthal, NÖ		
Blaufränkisch	1/8l	€ 3,40

Weißweine offen

Weissburgunder	1/8l	€ 5,80
vielschichtig, extraktreich Weingut Studeny, Niederösterreich		
Sauvignon blanc	1/8l	€ 5,80
Stachelbeer, Holunder, animierend Andreas Unger, Halbtorn, Bgld.		
Chardonnay	1/8l	€ 5,80
gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch Fam. Edlinger, Furth, Kremstal, NÖ		
Rosé Cisterciën	1/8l	€ 5,80
ZW + St. L. + PN, fruchtig frisch, Schlosskellerei Gobelsburg, NÖ.		
Riesling	1/8l	€ 3,40
Grüner Veltliner	1/8l	€ 3,20

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	€ 3,90
Apfelsaft	0,25l	€ 3,40
Apfels. gespritzt	0,50l	€ 5,10
Johannisbeers	0,25l	€ 3,40
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	€ 6,40
Reisetbauer Qualitätsbrand SC - Arlberg	
Subirer	€ 6,00
Franz Bertel, Vorarlberg 	
Zwetschke Eiche	€ 5,10
Schüller Genusswerkstatt, NÖ	
Apfel Eiche	€ 5,10
Schüller Genusswerkstatt, NÖ	
Quitte	€ 5,10
Schüller Genusswerkstatt, NÖ	
Vogelbeer	€ 6,40
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		€ 3,50
Großer Brauner		€ 4,90
Capuccino		€ 4,30
Latte Macchiato		€ 4,50
Schokoccino		€ 5,60

Spirituosen 2cl

Obstler		€ 3,10
Williams		€ 3,30
Marille		€ 3,30
Enzian		€ 3,30
Haselnuss		€ 3,30
Himbeere		€ 5,10
Holunder		€ 5,10
Diplomatico Reserva		€ 6,40
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	€ 6,40
Jack Daniels Tennessee		€ 6,40
Wodka, Weinbrand		€ 4,00
Fernet branca,		
Appenzeller, Ramazotti		€ 4,00



Weißweine

Grüner Veltliner Federspiel – Ried Schön 2022 fruchtig mineralisch, eleganter Säurebogen Weingut Högl, Wachau, Niederösterreich	0,7l	€ 43,00
Grüner Veltliner Fass 4 2022 zarte Herbe, trockene Eleganz Weingut Ott, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,7l	€ 38,00
SCHI WA GO - Der Wein am Arlberg 2021/2022 Grüner Veltliner, vollfruchtig, leicht exotisch, Weingut Müller-Grossmann, Kremstal, Niederösterreich	0,7l	€ 35,00
Grauburgunder Südstermark DAC 2021/2022 fruchtbetont, trinkfreudig, Erdbeer, Grapefruit und mineralische Noten Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark	0,7l	€ 41,50
Urgesteinsriesling Alte Reben 2020/2021 saftig, elegant, würzig Weingut Studeny, Obermarkersdorf, Niederösterreich	0,7l	€ 34,00
Gemischter Satz DAC Bio 2022 unterschiedliche Frucht-, Duftnuancen und Reifebereiche. Spannung pur. Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,7l	€ 35,00
Sauvignon blanc Südsteiermark DAC 2021 vollreif und vollmundig Weingut Zweytick, Ehrenhausen, Südsteiermark	0,7l	€ 36,00
Sauvignon blanc 2021/2022 Stachelbeer, Holunder, animierend, ein wenig Kräuterwürze Weingut Unger, Halbtorn, Neusiedlersee, Burgenland	0,7l	€ 33,00
Weissburgunder Nussberg 2021 vielschichtig, extraktreich Weingut Studeny, Obermarkersdorf, Niederösterreich	0,7l	€ 32,50
Chardonnay 2021 gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch Weingut Edlinger, Furth bei Göttweig, Kremstal, Niederösterreich	0,7l	€ 31,00
Weisser Schottter 2021 Cuvée: GV, WR, SB, GM; ausgewogenen, belebend, faszinierend Weingut Strehn, Deutschkreutz, Burgenland	0,7l	€ 36,00
ROSE Cisterciën 2021/2022 Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir; frische Beeren, fruchtig Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Niederösterreich	0,7l	€ 33,50

Rotweine

Blaifränkisch Ried Hochäcker 2020 würzig mit fruchtiger Komplexität, weiche, reife Tannine Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland DAC	0,7l	€ 42,00
Blaifränkisch Heideboden 2018/2019 dunkle Beeren, dezent würzig Weingut Leitner, Gols, Burgenland	0,7l	€ 36,50
Zweigel Rubin Reserve 2020 fülliger Körper, satt, ausgereift und abgerundet Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich	0,7l 1,5l	€ 43,00 84,00
Zweigelt 2021 fruchtcharmant, elegant, feine Würze, reife Weichseln, Bitterschokolade Weingut Zull, Schrattenthal, Niederösterreich	0,7l	€ 36,00
St. Laurent Frauenfeld (Bio) 2018 dunkle Beeren, fein strukturiert Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich	0,7l	€ 46,00
Merlot Granat 2020 starke Frucht, charmant und ausgereift Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich	0,7l	€ 38,00
Pinot Noir Wagram 2018 jugendliche Frucht, Beerensaroma, extraktsüß und elegant Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,7l	€ 44,00
Cabernet Sauvignon Kastanienfass 2019 trocken, angenehm beerig Weingut Kaiser, Kleinhöflein, Burgenland	0,7l	€ 42,00
Amarok 2019 Cuvee: ZW, BF, SY, M, feine tabakige Nuancen, saftig, elegant, langer Abgang Weingut Artner, Höflein, Carnuntum, Niederösterreich	0,7l	€ 64,00
Wagram Reserve 2018 Cuvee: CS, BF, Z, SY, M, Barrique Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,7l 1,5l	€ 55,00 € 107,00
Skiclub Arlberg Cuvée 2019 Cuvee: ZW und CS; schwarzrot, samtig, weich, trinkfreudig Weingut Juris, Göls, Burgenland - Unterstützung der Jugendförderung SCA	0,7l	€ 47,00
Heideboden Reserve 2020 Cuvee: Z, BF, M, CS; einladend, frisch am Gaumen Weingut Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	0,7l 1,5l	€ 39,00 € 76,00

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