



Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Alphorn in Zug verwöhnen zu dürfen. Als einer der letzten Traditionsgasthöfe 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

Vorspeisen

Beef Tartar für 2 Personen fein garniert, serviert mit Toastscheiben <i>Tartar Steak for 2 persons garnished and served with Toast</i>		€ 29,00
Hirschschinken auf Vogerlsalat mit einer Speckmarinade <i>Ham of Deer with corn salad</i>		€ 18,00
Vorarlberger Ziegenkäsetaler (Sennerei Metzler) mit Rapunzelsalat, Bergkräuterpesto <i>Local goat cheese with pesto of mountain herbs and green salad</i>	  	€ 14,00
1/2 Dtzd. Weinbergschnecken in Knoblauchbutter mit Weißbrot <i>Escargots with herb butter</i>		€ 14,50
Gemischter oder grüner Salat <i>mixed or green Salad</i>		€ 6,00



Special

**geräuchertes Filet der
Zuger Bachforelle**
€ 15,50

mit Sahnekren und
Salatgarnitur
*smoked filet of local
trout with creamy
horseradish and salad*

Suppen

Bouillon mit Einlage Frittaten oder Nudeln <i>Clear broth with choice of toppings shredded pancakes or noodle</i>		€ 5,20
Leberknödelsuppe in der großen Tasse <i>clear broth with liver dumpling, served in the big mug</i>		€ 8,00
Knoblauchrahmsuppe <i>Garlic cream soup</i>		€ 5,80
Gerstlsuppe des Hauses <i>Barley soup</i>		€ 5,80



Fisch







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

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

Zuger Bachforelle nach Müllerin Art mit brauner Butter und Petersilkartoffeln <i>trout meunière with parsley potatoes</i>	 	€ 29,50
Gebrautes Zuger Saiblingsfilet mit Safranzwiebeln, Schwenkgemüse sowie Butterkartoffeln <i>Filet of charf with vegetables and potatoes</i>	 	€ 28,00
Zanderfilet im Weinteig mit Sesam auf Kartoffel-Feldsalat mit leichtem Sauerrahm-Kräuterdip <i>Pikeperch grilled covered in wine-pastry and sesam served with corn salad, potatoe salad and sour cream dip</i>		€ 25,50



Vegetarisch

Vorarlberger Käsespätzle mit gemischtem Salat <i>Noodle dumplings topped with local cheese, fried onions</i>	  	€ 19,00
Kärtner Nudeln mit Krautsalat <i>Carinthia white Cheese noodles served with cabbage salad</i>	 	€ 18,00
gebackene Champignons mit Sauce Tartare <i>Mushrooms baked fried with Sauce Tartar</i>		€ 16,50

Preise inkl. Steuern



Vegetarisch



Österreichische Qualität



Vorarlberger Spezialität

Hauptspeisen

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit frisch geriebenen Rösti <i>Sliced veal in cream with homemade potatoe "Rösti"</i>		€ 31,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren <i>"Wiener Schnitzel" served with parsley potatoes and cranberries</i>	A	€ 30,50
Geschmorter Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut <i>Roasted Pork from the oven served with dumpling and cabbage</i>	A	€ 27,00

Vom Grill

Filetsteak mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter gebratene Kartoffelscheiben und frisches Gemüse <i>filet grilled with green pepper sauce or herb butter, roasted pototoes</i>		€ 39,50
Hirschmedaillons mit feiner Pilzrahmsauce, Krokettten und Preiselbeeren <i>Venicon steak with mushroom cream, potatoe croquettes and cranberries</i>	A	€ 37,00
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Speckbohnen <i>sirloin steak with fried onions, roast potatoes, beans</i>	A	€ 32,50

Special

Grillteller garniert € 26,50

Gustos vom Rind,
Schwein und Pute mit
Pommes frites und
BBQ-Dip

Mixed grill of beef, porc
and turkey with chips
and BBQ-Dip



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

für 2 Personen

€ 52,00

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

€ 65,00

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

€ 62,00

Fondues

Fleischfondue "Chinoise"

Rinderfilet, Kalb, Geflügel; serviert mit Suppe, dazu Gemüse, Pommes Frites und eine Variation an hausgemachten Saucen

pro Person

€ 46,00

Käsefondue

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

pro Person

€ 41,00

Österreichische Dessertklassiker

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster <i>Browned omlette with stewed plums</i>	(A) € 17,00
Alphorn-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce und geriebene Nüsse <i>Pancake alphorn style with vanilla ice cream</i>	€ 12,50
Schokolade- oder Marillenpalatschinken <i>Chocolate- or apricot pancake</i>	€ 9,80
Topfenockerl mit Marillenröster <i>Curd cheese dumplings with stewed apricot</i>	€ 9,80
Hausgemachte Schoko-Tarte mit Cassis-Sorbet und Sahne <i>Steamed chocolate tarte with cassis sorbet and cream</i>	(A) € 9,50
Apfelstrudel mit Sahne mit Vanillesauce oder Eis <i>Applestrudel with cream</i>	€ 5,80 + € 1,50 + € 2,00
<i>with vanilla sauce or ice cream</i>	+ € 1,50 + € 2,00

Vom Senn/Local cheese:

Vorarlberger Kaseteller - Käsevariation mit Ländle Butter und Brot <i>Variety Local cheese plate with local butter and bread</i>	(M) € 18,00
Vorarlberger Bergkäse mit Ländle Butter und Brot Local "Bergkäse" with local butter and bread	(M) € 14,00

Preise inkl. Steuern



Vegetarisch



Österreichische Qualität



Vorarlberger Spezialität

Unsere Empfehlungen

Aperitif

Portwein Tonic		€ 7,50
Alphorn Rosso		€ 6,80
Campari, Prosecco, Holundersirup, Soda		
Preiselpeter		€ 6,80
Prosecco, Preiselbeersirup, Soda		
Inge		€ 6,80
Prosecco, hausgemachter Ingwersirup, Soda		
Aperol-Spriz		€ 6,80
Hugo		€ 6,80
Glas Prosecco		€ 5,30
Martini bianco, rosso		€ 5,10
Campari/Cynar orange		€ 5,70
Campari/Cynar Soda		€ 5,10

Rotwein offen

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

Biere

Fohrenburger vom Fass:		
Fohrenburg	0,5l	€ 5,70
Fohrenburg	0,3l	€ 4,50
Pfiff	0,2l	€ 3,50
Radler	0,5l	€ 5,70
Radler	0,3l	€ 4,50
Weizebier	0,5l	€ 6,00
Weizenbier	0,3l	€ 5,00
Alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 6,00
aus der Flasche		
Alkoholfreies Bier	0,33l	€ 4,50
aus der Flasche		
Craft Beer Spezialitäten		
aus dem Hause Gusswerk		

Weißweine offen

Weissburgunder	1/8l	€ 5,80
vielschichtig, extraktreich Weingut Studeny, Niederösterreich		
Sauvignon blanc	1/8l	€ 5,80
Stachelbeer, Holunder, animierend Andreas Unger, Halbturn, 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	€ 3,60
Grüner Veltliner	1/8l	€ 3,40

Weißweine

Grüner Veltliner Federspiel – Ried Schön 2022 fruchtig, eleganter Säurebogen Weingut Högl, Wachau, Niederösterreich	0,7l	€ 45,50
Grüner Veltliner Fass 4 2022 zarte Herbe, trockene Eleganz Weingut Ott, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,7l	€ 40,50
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 fruchtbetont, trinkfreudig, Erdbeer, Grapefruit und mineralische Noten Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark	0,7l	€ 42,50
Riesling Zehenthof - Federspiel 2021 ausgeprägte Frucht, angenehme Säure, weich und cremig Weingut Karl Holzapfel, Joching, Wachau, Niederösterreich	0,7l	€ 41,50
Gemischter Satz DAC Bio 2022 unterschiedliche Frucht-, Duftnuancen und Reifebereiche, Spannung pur Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien	0,7l	€ 37,00
Sauvignon blanc Südsteiermark DAC 2021 vollreif und vollmundig Weingut Zweytick, Ehrenhausen, Südsteiermark	0,7l	€ 37,50
Sauvignon blanc 2022 Stachelbeer, Holunder, animierend, ein wenig Kräuterwürze Weingut Unger, Halbtorn, Neusiedlersee, Burgenland	0,7l	€ 33,50
Weissburgunder Nussberg 2022 vielschichtig, extraktreich Weingut Studeny, Obermarkersdorf, Niederösterreich	0,7l	€ 33,00
Chardonnay 2022 gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch Weingut Edlinger, Furth bei Göttweig, Kremstal, Niederösterreich	0,7l	€ 31,50
Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2022 sehr fruchtig im Geschmack, unaufdringliche Säure Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark	0,7l	€ 37,00
ROSE Cisterciën 2022 Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir; frische Beeren, fruchtig Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Niederösterreich	0,7l	€ 34,00

Rotweine

Blafränkisch Ried Hochäcker 2020 würzig mit fruchtiger Komplexität, weiche, reife Tannine Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland DAC	0,7l	€ 42,00
Olivin - Zweigelt Barrique 2019 komplex und dicht, mineralisch Weingut Winkler-Hermaden, Vulkanland, Kapfenstein, Steiermark	0,7l	€ 51,00
Zweigelt Rubin Reserve 2020 fülliger Körper, satt, ausgereift und abgerundet Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich	0,7l 1,5l	€ 43,00 91,00
Zweigelt 2021 fruchtcharmant, elegant, feine Würze, reife Weichseln, Bitterschokolade Weingut Zull, Schrattenthal, Niederösterreich	0,7l	€ 36,50
St. Laurent Frauenfeld (Bio) 2018/2019 dunkle Beeren, fein strukturiert Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich	0,7l	€ 47,00
Merlot Granat 2020 starke Frucht, charmant und ausgereift Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich	0,7l	€ 38,00
Pinot Noir Wagram 2018/2019 jugendliche Frucht, Beerenaroma, extraktsüß und elegant Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,7l	€ 45,50
Cabernet Sauvignon Kastanienfass 2019 trocken, angenehm beerig Weingut Kaiser, Kleinhöflein, Burgenland	0,7l	€ 42,50
Wagram Reserve 2019 Cuvee: CS, BF, Z, SY, M, Barrique Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Niederösterreich	0,7l 1,5l	€ 57,00 € 119,00
Skiclub Arlberg Cuvée 2020 Cuvee: ZW und CS; schwarzrot, samtig, weich, trinkfreudig Weingut Juris, Göls, Burgenland - Unterstützung der Jugendförderung SCA	0,7l	€ 47,00
Lupino 2020 Cuvee: ZW, BF, PN Weingut Toni Hartl Reisenberg, Thermenregion, Niederösterreich	0,7l	€ 42,00
Heideboden Reserve 2020 Cuvee: Z, BF, M, CS; einladend, frisch am Gaumen Weingut Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	0,7l 1,5l	€ 39,00 € 81,00

Schaumweine

Gobelsburg Brut Reserve Cuvée aus Pinot Noir, Riesling, Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Österreich	0,7l	€ 57,00
Cremant de Bourgogne Prestige helles Zitronengelb, gutes Säurespiel, angenehmes Mousseux, sehr geschmeidig Moillard-Grivot, Burgund, Frankreich	0,7l	€ 54,00
Pet Nat Rosé Flaschengärung, feine Perlage, komplexer Körper, elegante Säure Weingut Roni Hart, Reisenberg, Thermenregion, Niederösterreich	0,7l	€ 48,00
Coronaro Prosecco Treviso D.O.C Brut Cantina Montelliana in Montebello, Venetien	0,7l	€ 39,00
1 Glas Pet Nat Rosé	0,1l	€ 7,80
1 Glas Prosecco	0,1l	€ 6,10

Special

Dry Gin N°5
Maria Taferl, NÖ
€ 5,40

*Köstlichkeit aus Österreich
aus 25 verschiedenen Kräutern*

Magen-Kraftbitter
€ 4,20

30 verschiedene Kräuter und
Gewürze

Spirituosen 2cl

Diplomatico Reserva Rum de Venezuela, 12 years		€ 6,70
Grappa di Moscato d'Asti Barrique, Carlo Bocchino, Piemont,		€ 6,50
Cognac Remy Martin Frankreich		€ 6,50
Tullamore Dew	4 cl	€ 6,70
Jack Daniels Tennessee		€ 6,70
Wodka, Weinbrand		€ 4,20
Fernet branca, Appenzeller, Ramazotti		€ 4,20





Digestifempfehlung



Edelbrände 2cl

Rote Williams Reisetbauer Qualitätsbrand SC - Arlberg	€ 6,70
Zwetschke Eiche Schüller Genusswerkstatt, NÖ	€ 5,40
Apfel Eiche Schüller Genusswerkstatt, NÖ	€ 5,40
Quitte Schüller Genusswerkstatt, NÖ	€ 5,40

Specials

(A) Vogelbeer
€ 6,70

Österreichische Spezialität,
Genusswerkstatt Schüller, NÖ

Subirer 
6,30

Vorarlberger Spezialität,
reinsortige Birnensorte,
Franz Bertel, Vorarlberg

Spirituosen 2 cl

Brennerei Kainer, Steiermark

Obstler	€ 3,30
Williams	€ 3,50
Marille	€ 3,50
Enzian	€ 3,50
Haselnuss	€ 3,50
Himbeere	€ 5,40
Holunder	€ 5,40



Liköre 2 cl

Holunderlikör Schüller Genusswerkstatt	€ 4,20
Baileys	€ 4,70
Zirbe	€ 4,20
Blutwurz	€ 4,20

Preise inkl. Steuern



Vegetarisch



Österreichische Qualität



Vorarlberger Spezialität

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