



## Salate/Vorspeisen



	€
<b>Beef Tartar für 2 Personen</b> fein garniert und Toastscheiben Tartar Steak for 2 persons garnished and served with toast	34,00
<b>gemischter oder grüner Salat</b> mixed or green salad	7,50
<b>Bresaola auf Vogerlsalat</b> mit Speckmarinade Ham of beef with corn salad	17,50
<b>1/2 Dutzend Weinbergsschnecken</b> in hausgemachter Knoblauchbutter mit Weißbrot Escargots with homemade herb butter and toast	17,00
<b>Vorarlberger Ziegen-Frischkäsetaler (Sennerei Metzler)</b> mit Rapunzelsalat, Bergkräuterpesto Local goat cheese with pesto of mountain herbs and green salad	16,50

## Suppen

	klein	groß
<b>Frittaten- oder Nudelsuppe</b> Clear broth with sliced pancakes or noodles	6,10	9,00
<b>Knoblauchcremesuppe</b> Garlic cream soup	6,50	9,00
<b>Unser Klassiker: Leberknödelsuppe</b> Clear broth with liver dumplings		9,00



## Vegetarisch



<b>gebackene Champignon</b> mit Sauce Tartar Mushrooms baked fried	18,00
<b>Unser Klassiker: Vorarlberger Käsespätzle</b> mit gemischtem Salat Noodle dumplings topped with cheese, fried onion	21,50
<b>„Kärntner Nudln“</b> mit Krautsalat Carinthia white Chesse noodles	20,50




## Hauptspeisen



	€
 <b>Kalbsrahmgeschnetzeltes</b> mit Fettuccini Sliced veal in cream with pasta noodles	33,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren Breaded scallop of veal with parsley potatoes and cranberries	34,00
 <b>Geschmorter Schweinebraten</b> hausgemachte Knödel und Sauerkraut Neck of pork from the oven, "Sauerkraut" and Austrian dumplings	30,50
<b>Grillteller garniert</b> (Gustostücke vom Rind, Schwein und Pute) mit Pommes frites, Kräuterbutter und BBQ-Sauce Mixed grill fine with chips	29,50

## Vom Grill

 <b>Unser Klassiker: Zwiebelrostbraten</b> mit Röstkartoffeln und Speckbohnen Sirloin steak with fried onions, roasted potatoes and green beans with ham	36,50
<b>Entrecôte</b> mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelscheiben und Grillgemüse Sirloin steak with potatoe slices and grilled vegetables	39,50
<b>Hirschmedaillons</b> mit feiner Pilzrahmsauce, Kroketten und Preiselbeeren Venicon steak with mushroom cream, potatoe croquettes and cranberries	41,00



## Fisch



 <b>Super Regional: Zuger Bachforelle nach Müllerin Art</b> mit Petersilienkartoffeln Trout meunière with parsley potatoes	33,00
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> mit Safranzwiebeln, Schwenkgemüse sowie Butterkartoffeln char fillet on a cream of saffron with vegetables and potatoes	31,00

# **Traditionelle Alphorn-Highlights**


## auf Vorbestellung (pre-order)

---

	€
<b>gebratene Schweinshaxe</b> für 2 Personen mit Sauerkraut und Knödel Roast knuckle of pork for 2 persons	56,00
 <b>glacierte Kalbshaxe</b> für 2 Personen Beilage nach Wunsch Roast knuckle of veal for 2 persons	69,00
<b>rosa gebratener Lammrücken</b> für 2 Personen mit Rösti und Speckbohnen Roast saddle of lamb	68,00
<b>Fleischfondue mit Suppe</b> pro Person	49,00
<b>Käsefondue mit Weißbrot und Bresaola</b> pro Person	47,00

## **Danach**

---

 <b>Kaiserschmarren</b> mit Zwetschenröster Browned omelette with stewed plums	18,00
<b>Hausgemachte Schoko-Tarte</b> mit Cassis-Sorbet und Sahne Steamed chocolate tarte with cassis sorbet and cream	10,20
<b>1 Stück Alphorn-Palatschinke</b> gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce und geriebenen Nüssen Pancake alphorn style	8,50
<b>2 Stück Schokolade - oder Marillenpalatschinken</b> Chocolate- or apricot pancake	10,30
<b>Apfelstrudel</b>	6,20
	mit Vanillesauce + 2,00
	mit Sahne + 1,50

**Verlangen Sie bitte unsere vielseitige Eiskarte!**  
**Please ask for the dessert menu!**

## Aperitifs

	€
★ Portwein Tonic	7,90
Glas Sekt	7,90
Glas Prosecco	6,70
★ Alphorn Rosso	7,20
Campari, Prosecco, Holundersirup, Soda	
Preiselpeter	7,20
Prosecco, Preiselbeersirup, Soda	
★ Inge	7,20
Prosecco, Ingwersirup, Soda	
Aperol Sprizz	7,20
Hugo	7,20
Campari/Cynar Soda	5,40
Campari/Cynar Orange	6,00
Campari Bitter Lemon	7,90
Martini bianco, rosso	5,40

## Biere

		€
Fohrenburger Fassbier	0,5 l	6,50
Fohrenburger Fassbier	0,3 l	5,00
Pfiff	0,2 l	3,80
Weizenbier vom Fass	0,5 l	6,90
Weizenbier vom Fass	0,3 l	5,50
Alkoholfr. Flaschenbier	0,3 l	5,20
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	7,00
Radler	0,3 l	5,00
Radler	0,5 l	6,50

### ★ Craft Beer Spezialitäten von der Familie

#### Metzler:

Simco Nr.3	0,33 l	5,80
IPA Nr.4	0,33 l	6,10

## Offene Weine

### Weiß

<b>Sauvignon blanc</b>	1/8 l	6,50
Stachelbeer, Holunder, animierend Weingut Unger, Halbtorn, Burgenland		
<b>Sauerstoff</b>	1/8 l	6,50
vollmundig, fruchtig, Weingut Münzenrieder, Bugld.		
<b>Chardonnay</b>	1/8 l	6,50
gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch Weingut Fam. Edlinger, Kremstal, Niederösterreich		
<b>Grüner Veltliner</b>	1/8 l	3,80
<b>Riesling</b>	1/8 l	4,00
<b>Weiß gespritzt</b>	1/4 l	4,90

### Rosé

<b>Rosé Blaufränkisch</b>	1/8 l	6,50
frisch, harmonisch Weingut Iby, Mittelbgld.		


### Rot

<b>Heideboden Reserve</b>	1/8 l	7,00
(Z, BF, M, CS) reife Kirschfrucht, einladend, frisch am Gaumen Weingut Münzenrieder, Apetlon, Bgld.		
<b>Zweigelt</b>	1/8 l	6,90
fruchtig, sortentypisch, zart saftig, Weingut Auer, Thermenregion, NÖ		
<b>Merlot</b>	1/8 l	7,20
Starke Frucht, charmant und ausgereift Weingut Münzenrieder, Apetlon, Bgld.		
<b>Blafränkisch</b>	1/8 l	4,00
<b>Rot gespritzt</b>	1/4 l	4,90



# Flaschenweine weiß



			€
<b>Grüner Veltliner Federspiel – Ried Schön</b>	2023	0,7 l	46,50
fruchtig, eleganter Säurebogen Weingut Högl, Wachau, Niederösterreich			
<b>Grüner Veltliner Fass 4</b>	2024	0,7 l	43,00
zarte Herbe, trockene Eleganz Weingut Ott, Feuersbrunn, NÖ			
<b>SCHI WA GO Der Wein am Arlberg Grüner Veltliner</b>	2022	0,7 l	37,00
vollfruchtig, leicht exotisch Weingut Müller-Grossmann, Kremstal, NÖ			
 <b>Grauburgunder Südsteiermark DAC</b>	2022	0,7 l	43,50
fruchtbetont, trinkfreudig, Erdbeer, Grapefruit und mineralische Noten Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark			
<b>Riesling Zehenthof - Federspiel</b>	2023	0,7 l	42,00
ausgeprägte Frucht, angenehme Säure, weich und cremig Weingut Karl Holzapfel, Joching, Wachau, Niederösterreich			
<b>Gemischter Satz DAC BIO</b>	2024	0,7 l	38,50
unterschiedliche Frucht-, Duftnuancen und Reifebereiche, Spannung pur Weingut Wieneringer, Stammersdorf, Wien			
 <b>Sauerstoff</b>	2024	0,7 l	35,00
dezente Holunderblüte, vollmundig, fruchtig, angenehmes Säurespiel, Weingut Münzenrieder, Apetlon, Burgenland			
<b>Sauvignon Blanc</b>	2024	0,7 l	35,50
Stachelbeer, Holunder, animierend, ein wenig Kräutervürze Weingut Unger, Halbtorn, Neusiedlersee, Burgenland			
<b>Weissburgunder Nussberg</b>	2023	0,7 l	34,50
vielschichtig, extraktreich Weingut Studeny, Obermarkersdorf, NÖ			
<b>Chardonnay</b>	2024	0,7 l	34,00
gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch Weingut Edlinger, Furth bei Göttweig, Kremstal, Niederösterreich			
<b>Gelber Muskateller Südsteiermark DAC</b>	2022	0,7 l	38,50
sehr fruchtig im Geschmack, unaufdringliche Säure Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark			
<b>Rosé Blaufränkisch</b>	2024	0,7 l	35,00
frisch, harmonisch, Beerenfrucht, feine Säure Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland			

# **Flaschenweine Rot**

---

			€
<b>Blaufränkisch Ried Hochäcker</b>	2022	0,7 l	43,00
würzig mit fruchtiger Komplexität, weiche, reife Tannine Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland			
<b>Olivin – Zweigelt Barrique</b>	2020	0,7 l	53,00
komplex und dicht, mineralisch Weingut Winkler-Hermaden, Vulkanland, Kapfenstein, Steiermark			
 <b>Zweigelt Rubin Reserve</b>	2021	0,7 l	44,50
fülliger Körper, satt, ausgereift und abgerundet Weingut Jordan, Pulkau, NÖ	2022	1,5 l	91,00
<b>Zweigelt DAC BIO</b>	2024	0,7 l	38,00
fruchtig, sortentypisch, zart saftig, Weingut Leopold Auer, Trattendorf, Thermenregion, Niederösterreich			
<b>St. Laurent Reserve Ried Satzen</b>	2021	0,7 l	43,00
elegant, mit feiner Balance und viel Charakter Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich			
<b>Merlot Reserve</b>	2022	0,7 l	39,00
feine Kirschfrucht, Waldbeeren, dunkle Schokolade, vielschichtig Weingut Münzenrieder, Apetlon, Burgenland			
<b>Pinot Noir Wagram</b>	2020	0,7 l	47,00
jugendliche Frucht, Beerenaroma, extraktsüß und elegant Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Niederösterreich			
<b>Cabernet Sauvignon Kastanienfass (BIO)</b>	2019	0,7 l	44,50
trocken, angenehm beerig Weingut Kaiser, Kleinhöflein, Bgld.			
<b>Wagram Reserve</b>	2019	0,7 l	59,00
CS, BF, Z, SY, M, Barriqueausbau dunkel, nach Waldbeeren, harmonisch, kraftvoll Weinbau Anton Bauer, Feuersbrunn, NÖ	2020	1,5 l	123,00
 <b>Vin Anton</b>	2022	0,7 l	53,00
Cuvee: BF, ME; dunkelbeering, gehaltvoll Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland			
<b>Skiclub Arlberg Cuvée</b>	2020	0,7 l	47,00
Cuvee: ZW und CS; schwarzrot, samtig, weich, trinkfreudig Weingut Juris, Göls, Burgenland - Unterstützung der Jugendförderung SCA			
<b>Heideboden Reserve (Z, BF, M, CS)</b>	2022	0,7 l	39,50
einladend, frisch am Gaumen Weingut Münzenrieder, Apetlon, Bgld.		1,5 l	83,00

## Alkoholfrei



	€
Mineralwasser	0,33 l € 3,70
Mineralwasser	0,75 l € 6,30
Cola zero	0,33 l € 4,10
Almdudler	0,33 l € 4,10
Eistee Pfirsich	0,33 l € 3,90
Fanta/Sprite	0,25 l € 3,50
Cola/Spezi	0,25 l € 3,50
Limo groß	0,50 l € 5,90
Skiwasser	0,25 l € 3,20
Skiwasser	0,50 l € 4,20
„Soda Zitron“	0,50 l € 4,20
Apfelsaft	0,25 l € 3,80
Apfelsaft gespritzt	0,50 l € 5,90
Johannisbeersaft	0,25 l € 3,80
Johannisbeersaft gespritzt	0,50 l € 5,90
Orangensaft	0,25 l € 3,80
Mangosaft	0,20 l € 3,80
Tonic Water	0,20 l € 4,10
Bitter Lemon	0,20 l € 4,10

## Heißgetränke

	€
Tee	€ 3,70
Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Alpenkräuter, Waldbeere, Rooibusch, Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee	
Tee mit Rum	€ 6,10
Jägertee	0,25 l € 6,30
Glühwein	0,25 l € 6,90
Heiße Schokolade	€ 5,10
Heiße Zitrone	€ 3,70
Tasse Kaffee	€ 4,30
Espresso	€ 3,90
Großer Brauner	€ 5,30
Capuccino	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 5,20
Schokoccino	€ 6,00

## Spirituosen 2cl

	€
<b>Reisetbauer Qualitätsbrand</b>	
Rote Williams SC-Arlberg	€ 7,50
 <b>Schobel, Höchst, Vorarlberg</b>	
Subirer	€ 6,90
<b>Schüller Genusswerkstatt, NÖ :</b>	
Zwetschke Eiche	€ 5,70
Apfel Eiche	€ 5,70
Quitte	€ 6,70
 Vogelbeer	€ 7,20
 <b>Grappa Moscato D'Asti</b>	
Barrique, Carlo Bocchino, Piemont	€ 6,50
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva Rum</b>	
12y, Venezuela	€ 7,10
<b>Magenbitter</b>	
<b>Maria Taferl Magen-Kraftbitter</b> aus 30 versch. Kräutern und Gewürzen	€ 4,40
<b>Maria Taferl Dry Gin</b> aus 25 verschiedenen Kräutern, Gewürzen & Blüten	€ 5,70

	€
<b>Brennerei Kainer, Steiermark</b>	
Obstler	€ 3,70
Williams	€ 3,90
Marille	€ 3,90
Enzian	€ 3,90
Haselnuss	€ 3,90
 Blutwurz – Blut der Erde	€ 4,40
Zirbe	
 Himbeere	€ 5,70
Holunder	€ 5,70
<b>Cognac, Camus VSOP</b>	€ 6,90
Frankreich	
Tullamore Dew	4 cl € 7,00
Jack Daniels Tennessee	€ 7,00
Wodka	€ 4,70
Fernet branca, Appenzeller, Ramazotti	€ 4,70

