



# Salate/Vorspeisen



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

# Suppen

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



# Vegetarisch



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



# 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 meuniére 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 Zwetschkenröster Browned omlette 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> mit Vanillesauce + 2,00 mit Sahne + 1,50	6,20

**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, Halbturn, 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

### 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>Blaufränkisch</b>	1/8 l	4,00
<b>Rot gespritzt</b>	1/4 l	4,90

### Rosé

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

# Flaschenweine weiß

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

# 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; dunkelbeerig, 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 aus 30 versch. Kräutern und Gewürzen</b>		€ 4,40
<b>Maria Taferl Dry Gin aus 25 verschiedenen Kräutern, Gewürzen &amp; Blüten</b>		€ 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

