Salate/Vorspeisen

		€
Bauernsalat Verschiedene sommerliche Blattsalate, Ei, Kräutercroutons various green salad, boiled egg, croutons		
	mit Falafel	21,00
	mit Rinderstreifen	24,50
Steirischer Backhendl-Salat (ausgelöst) Mischsalat mit Kürbiskernöl Fried chicken salad with pumpkin seed oil		21,50
Vorarlberger Ziegen-Frischkäsetaler (Sennerei Metzler) mit Rapunzelsalat, Bergkräuterpesto Local goat cheese with pesto of mountain herbs and green salad		16,50
Lumpensalat Wurst- Käsesalat Sausage and cheese salad		16,50
gemischter oder grüner Salat mixed or green salad		7,50

Suppen

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

Vegetarisch

gebackene Champignon 18,00
mit Sauce Tartar
Mushrooms baked fried

Unser Klassiker: Vorarlberger Käsespätzle 21,50
mit gemischtem Salat
Noodle dumplings topped with cheese, fried onion

„Kärntner Nudln“ 20,50
mit Krautsalat
Carinthia white Chesse noodles

Hauptspeisen

Cordon bleu von der Pute 28,00
mit Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Schwein 26,00
mit Pommes frites

Saftgulasch mit hausgemachten Spätzle 23,50
Goulash with homemade "Spätzle"

Grillteller garniert (Gustostücke vom Rind, Schwein und Pute) 29,50
mit Pommes frites und BBQ-Sauce
Mixed grill fine with chips

Unser Klassiker: Zwiebelrostbraten vom Grill 36,50
mit Röstkartoffeln und Speckbohnen
Sirlon steak with fried onion, roasted potatoes and green beans

Super regional: Zuger Regenbogenforelle vom Grill 33,00
mit Petersilienkartoffeln
Trout meuniére

Traditionelle Alphorn-Highlights

auf Vorbestellung (pre-order)

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

Danach

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster Browned omlette with stewed plums	18,00
Hausgemachte Schoko-Tarte mit Cassis-Sorbet und Sahne Steamed chocolate tarte with cassis sorbet and cream	10,20
1 Stück Alphorn-Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce und geriebenen Nüssen Pancake alphorn style	8,50
2 Stück Schokolade - oder Marillenpalatschinken Chocolate- or apricot pancake	10,30
Apfelstrudel	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 Campari, Prosecco, Holundersirup, Soda	7,20
Preiselpeter Prosecco, Preiselbeersirup, Soda	7,20
★Inge Prosecco, Ingwersirup, Soda	7,20
Aperol Spritz	7,20
Hugo	7,20
Campari Soda	5,40
Campari Orange	6,00
Campari Bitter Lemon	7,90
Martini bianco	5,40
San Bitter Spritz, alkoholfrei	5,40
Crodino biondo Spritz, alkoholfrei	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:**

Pale Ale Citra Nr.2	0,33 l	5,80
IPA Simcoe Nr.4	0,33 l	6,10

Offene Weine

Weiß

Sauvignon blanc 1/8 l 6,50
Stachelbeer, Holunder, animierend
Weingut Unger, Halbturn, Burgenland

Sauerstoff 1/8 l 6,50
vollmundig, fruchtig,
Weingut Münzenrieder, Bugld.

Chardonnay 1/8 l 6,50
gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch
Weingut Fam. Edlinger, Kremstal, Niederösterreich

Grüner Veltliner 1/8 l 4,20

Riesling 1/8 l 4,20

Weiß gespritzt 1/4 l 5,10

Rosé

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

Rot

Heideboden Reserve 1/8 l 7,00
(Z, BF, M, CS)
reife Kirschfrucht, einladend, frisch am Gaumen
Weingut Münzenrieder, Apetlon, Bgld.

Zweigelt 1/8 l 6,90
fruchtig, sortentypisch, zart saftig,
Weingut Auer, Thermenregion, NÖ

Merlot 1/8 l 7,20
Starke Frucht, charmant und ausgereift
Weingut Münzenrieder, Apetlon, Bgld.

Blaufränkisch 1/8 l 4,20

Rot gespritzt 1/4 l 5,10

Flaschenweine weiß

			€
Grüner Veltliner Federspiel – Ried Schön fruchtig, eleganter Säurebogen Weingut Högl, Wachau, Niederösterreich	2023	0,7 l	46,50
Grüner Veltliner Fass 4 zarte Herbe, trockene Eleganz Weingut Ott, Feuersbrunn, NÖ	2025	0,7 l	43,00
Bio Grüner Veltliner DAC Strass Lebendig strukturiert, geschmackvoll, mineralisch, harmonisch elegant Weingut Waldschütz, Strass im Strassertal, NÖ	2024/2025	0,7 l	37,00
Grauburgunder Südsteiermark DAC fruchtbetont, trinkfreudig, Erdbeer, Grapefruit und mineralische Noten Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark	2022	0,7 l	43,50
Riesling Zehenthof - Federspiel ausgeprägte Frucht, angenehme Säure, weich und cremig Weingut Karl Holzapfel, Joching, Wachau, Niederösterreich	2024	0,7 l	42,00
Gemischter Satz DAC BIO unterschiedliche Frucht-, Duftnuancen und Reifebereiche, Spannung pur Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien	2024	0,7 l	38,50
Sauerstoff dezente Holunderblüte, vollmundig, fruchtig, angenehmes Säurespiel, Weingut Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	2024	0,7 l	35,00
Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark DAC Vielschichtige, tiefgründige Frucht, sortentypisch Weingut Frauwallner, Straden, Vulkanland, Stmk.	2025	0,7 l	42,00
Sauvignon Blanc Stachelbeer, Holunder, animierend, ein wenig Kräuterwürze Weingut Unger, Halbturn, Neusiedlersee, Burgenland	2025	0,7 l	35,50
Weissburgunder feingliedrig, sortentypisch, Trinkvergnügen pur Weingut Fabich, Obermarkersdorf, NÖ	2025	0,7 l	34,50
Chardonnay gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch Weingut Edlinger, Furth bei Göttweig, Kremstal, Niederösterreich	2025	0,7 l	34,00
Rosé Blaufränkisch frisch, harmonisch, Beerenfrucht, feine Säure Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland	2024	0,7 l	35,00

Flaschenweine Rot

			€
Blaufränkisch Ried Hochäcker würzig mit fruchtiger Komplexität, weiche, reife Tannine Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland	2022/2023	0,7 l	43,00
Olivin – Zweigelt Barrique komplex und dicht, mineralisch Weingut Winkler-Hermaden, Vulkanland, Kapfenstein, Steiermark	2020	0,7 l	53,00
Zweigelt Rubin Reserve fülliger Körper, satt, ausgereift und abgerundet Weingut Jordan, Pulkau, NÖ	2022	0,7 l	44,50
Zweigelt DAC BIO fruchtig, sortentypisch, zart saftig, Weingut Leopold Auer, Trattendorf, Thermenregion, Niederösterreich	2024	0,7 l	38,00
St. Laurent Reserve Ried Satzen elegant, mit feiner Balance und viel Charakter Weingut Jordan, Pulkau, Niederösterreich	2023	0,7 l	43,00
Merlot Reserve feine Kirschfrucht, Waldbeeren, dunkle Schokolade, vielschichtig Weingut Münzenrieder, Apetlon, Burgenland	2023	0,7 l	39,00
Pinot Noir Wagram jugendliche Frucht, Beerenaroma, extraktsüss und elegant Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn, Niederösterreich	2021	0,7 l	47,00
Cabernet Sauvignon Kastanienfass (BIO) trocken, angenehm beerig Weingut Kaiser, Kleinhöflein, Bgld.	2023	0,7 l	44,50
Wagram Reserve CS, BF, Z, SY, M, Barriqueausbau dunkel, nach Waldbeeren, harmonisch, kraftvoll Weinbau Anton Bauer, Feuersbrunn, NÖ	2019	0,7 l	59,00
Vin Anton Cuvee: BF, ME; dunkelbeering, gehaltvoll Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland	2022	0,7 l	53,00
Skiclub Arlberg Cuvée Cuvee: ZW und CS; schwarzrot, samtig, weich, trinkfreudig Weingut Juris, Göls, Burgenland - Unterstützung der Jugendförderung SCA	2020	0,7 l	47,00
Heideboden Reserve (Z, BF, M, CS) einladend, frisch am Gaumen Weingut Münzenrieder, Apetlon, Bgld.	2023 2020	0,7 l 1,5 l	39,50 83,00

Alkoholfrei

		€
Mineralwasser	0,33 l	3,70
Mineralwasser	0,75 l	6,30
Cola zero, Almdudler	0,33 l	4,10
Eistee Pfirsich	0,33 l	3,90
Fanta/Sprite/Cola/Spezi	0,25 l	3,50
Fanta/Sprite/Cola/Spezi	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/Johannesbeersaft	0,25 l	3,80
Saft 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
★ Sportler Grapefruit-Zitrone	0,50 l	5,40
San Bitter Spritz, alkoholfrei	0,25 l	5,40
Crodino biondo Spritz, alk-frei	0,25 l	5,40

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

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

		€
Brennerei Kainer, Steiermark		
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
🥇 Heidelbeere		€ 5,70
Cognac, Camus VSOP		€ 6,90
Frankreich		
Tullamore Dew	4 cl	€ 7,00
Jack Daniels Tennessee		€ 7,00
Wodka		€ 4,70
Fernet branca, Ramazotti		€ 4,70