

## CHAMPAGNER

Bollinger Brut	0,75 l	135,00
	1,5 l	260,00
	3 l	480,00
Bollinger La Grand Anné	0,75 l	260,00
Louis Roederer Collection Brut	0,75 l	150,00
	1,5 l	295,00
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75 l	165,00
	1,5 l	320,00
Dom Perignon Brut	0,75 l	345,00
Bollinger Rosé	0,75 l	145,00
Ruinart Rosé	0,75 l	165,00
Bruno Paillard Rosé	0,75 l	155,00
Dom Perignon Rosé	0,75 l	590,00
Ruinart Blanc de Blancs	0,75 l	185,00
Bruno Paillard Blanc de Blancs	0,75 l	165,00

Fragen Sie nach unserer Champagnerkarte.

## HEISSGETRÄNKE

Espresso, Tasse Kaffee, Cappuccino		4,60
Café Latte		5,70
Heiße Schokolade	Glas	5,90
Lumbumba		8,70
Heiße Zitrone	0,2 l	4,40
Glühwein, Jägertee	0,2 l	6,40
Apfel-Orangenpunsch mit Rum	0,2 l	8,70
Apfel-Orangenpunsch alkoholfrei	0,2 l	5,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle Mineralwasser	Flasche 0,33 l	4,80
Römerquelle Mineralwasser	Flasche 0,7 l	9,10
Coca Cola, Coca Cola Zero	Flasche 0,33 l	5,30
VO ÜS Limonade Orange, Zitrone oder Kräuter	Flasche 0,33 l	5,30
Skiwasser	0,3 l	4,80
Rauch Fruchtsäfte divers	Flasche 0,2 l	4,80
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,3 l	5,30
Fever Tree Tonic	Flasche 0,2 l	5,50
Fever Tree Bitter Lemon	Flasche 0,2 l	5,50
Fever Tree Ginger Ale	Flasche 0,2 l	5,50
Sanbitter	Flasche 0,1 l	5,50
Red Bull Energy Drink, Sugarfree, Winter Edition	0,25 l	5,50
 The ORGANICS by Red Bull	Flasche 0,25 l	5,60
Simply Cola, Bitter Lemon, Black Orange, Purple Berry, Ginger Beer		



Romantik Hotel

Die Krone von Lech

\*\*\*\*\*



Romantik Hotel

Die Krone von Lech

\*\*\*\*\*

Speisen & Getränke

Romantik Hotel „Die Krone von Lech“  
Familie Pfefferkorn  
Dorf 13 · 6764 Lech am Arlberg · Österreich  
Telefon: +43 5583 2551 · email@kronelech.at · www.kronelech.at

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bollinger Brut	Glas	0,1 l	20,00	Campari Soda	Flasche	0,1 l	7,40
Bollinger Rosé	Glas	0,1 l	22,00	Vodka Feige, Willi Birne		2 cl	6,00
Dom Perignon Brut	Glas	0,1 l	51,00	Flying Hirsch, Shot		2 cl	7,00
Testarossa		0,15 l	14,50	Jägermeister, Marille, Obstler		2 cl	6,00
Veneziano			12,70	Rote Williams SCA		2 cl	8,50
Hugo			12,70	Grappa Eligo dell'Ornellaia		2 cl	10,50
Moscow Mule			17,60	Campari		4 cl	12,00
Blaifränkisch Weingut Prieler	Glas	0,1 l	7,90	Stolichnaya		4 cl	12,00
Grüner Veltliner Weingut Stadt Krems	Glas	0,1 l	7,10	Grey Goose		4 cl	12,00
Mardonna Rosé Weingut Markowitsch	Glas	0,1 l	7,50	Blue Gin, Bombay, Hendricks Gin		4 cl	12,00
Spritzer weiß		0,25 l	5,60	Tanqueray Ten, Monkey 47, Gin Mare		4 cl	16,00
Frastanzer Kronenpils	Flasche	0,33 l	6,30	Bacardi, Havana 3 Jahre		4 cl	12,00
Frastanzer Radler	Flasche	0,33 l	6,30	Jack Daniel's		4 cl	12,00
Hefeweizen	Flasche	0,33 l	6,30	Jim Beam		4 cl	12,00
Beck's Blue alkoholfrei	Flasche	0,33 l	6,30	Baileys, Amaretto		4 cl	12,00
				Averna, Ramazotti		4 cl	12,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

## KAVIAR

**Gold Selection Kaviar**  
mit Buchweizencrepes  
und klassischen Garnituren  
50 g 115,00  
125 g 270,00  
250 g 480,00

**Krone-Casanova-Schnitte**  
knuspriges Kartoffelrösti, Beef Tatar  
mit 25 g Kaviar als Vorspeise 72,00  
oder  
mit 50 g Kaviar als Hauptspeise 135,00

## CHAMPAGNER

**Bollinger Brut**  
Glas 0,1 l 20,00  
Flasche 0,75 l 135,00

**Bollinger Rosé**  
Glas 0,1 l 22,00  
Flasche 0,75 l 145,00

**Dom Perignon Brut**  
Glas 0,1 l 51,00  
Flasche 0,75 l 345,00

## AUSTERN

**Frische Sylter Royal Austern**  
mit Austernbrot und  
Schalotten-Kräutervinaigrette  
halbes Dutzend/6 Stück  
42,00

Dutzend/12 Stück  
80,00



## SALATBOWL

Gemischte Blattsalate, Avocado, Granatapfel,  
knackiges Gemüse, Ziegenkäse, Rinderfilet  
28,00

## LECHER HOCHZEITSSUPPE

Frittaten, Leberknödel, Grießknödel  
14,00

## KAROTTEN-CURRY-SUPPE

Junglauch, Cashews, Kokos, knusprige Garnele  
14,00

## GULASCHSUPPE

100 % Rindfleisch aus Vorarlberg, Sauerrahm, Brot  
15,00

## KÄSESPÄTZLE

Käsespätzle, Röstzwiebel, grüner Salat  
24,00

## BERNER WÜRSTEL

hausgemacht; Pommes, Senf- und Ketchup-Ragout  
23,00

## WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffel, Preiselbeeren  
39,00

## SPAGHETTI BOLOGNESE

100 % Rindfleisch aus Vorarlberg  
24,00

## SPAGHETTI TOMATENSAUCE

20,00

## LAUWARMER ALPEN-DÖNER

Ciabatta, Roastbeef, Käse, Knoblauchsauce, Salat,  
Röstzwiebel, Radieschen, Gurke, Tomate, Kraut,  
Trüffel-Pommes, Trüffel-Mayonnaise  
36,00

## CLUBSANDWICH

Gebratene Hendlbrust, Speck, Tomate, Spiegelei,  
Eisbergsalat, Oliven, Pommes  
28,00

## BBQ BURGER VOM RIND

Cheddar, Röstzwiebel, Eisbergsalat, Tomate,  
rote Zwiebel, Pommes, Coleslaw-Salat  
32,00

## TRÜFFEL-POMMES

mit Trüffel-Mayonnaise  
16,00

Wir möchten Sie höflichst darauf aufmerksam machen, dass Speisen für Allergiker nicht in einer gesonderten Küche zubereitet werden und trotz höchster Sorgfalt Spuren von allen 14 Allergenen enthalten sein können. Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## WEINEMPFEHLUNG

Fragen Sie nach unserer Weinkarte mit mehr als 1.000 Positionen.

Rock Angel Côtes de Provence	0,75 l	80,00	1,5 l	170,00	3 l	310,00
Grüner Veltliner Lössterrassen „Die Krone von Lech“ Weingut Stadt Krems, Kremstal	0,75 l	55,00	1,5 l	98,00	3 l	198,00
Grüner Veltliner Peunt Federspiel Weingut Donabaum, Wachau	0,75 l	55,00	1,5 l	98,00	3 l	198,00
Sauvignon Blanc Gamlitz Weingut Sattlerhof, Südsteiermark	0,75 l	57,00	1,5 l	105,00		
Chardonnay Steinberg Reserve Weingut Bründlmayer, Kamptal	0,75 l	79,00	1,5 l	155,00	3 l	280,00
Bourgogne Aligoté - Les Grands Champs Guy Amiot et Fils, Burgund	0,75 l	83,00				
Grand Cuvée d'Or Weingut Schindler, Neusiedlersee			1,5 l	240,00		
Herzblut 2006 Heribert Bayer, Mittelburgenland			1,5 l	294,00		

## GOOD TO SHARE

ab 2 Personen

### JAUSEN-PLATTE

Schinkenspeck, Rindfleischsuzl, Bauchspeck,  
Reh-Pfefferwurst, Wurzelspeck, Vorarlberger  
Bergkäse, eingelegtes Essiggemüse, Senf, Kren  
48,00 für 2 Personen

### KRONE-FINGERFOOD

Kalbswiener, Berner Würstel, Mini-Burger, Pommes,  
Toast, Dipsaucen  
64,00 für 2 Personen

### ASIASTYLE

Glasnudel-Salat, Frühlingsrolle, Wan Tan,  
gebackene und gebratene Garnele, Sweet Chili,  
Chili Poppers, Hummerchips  
54,00 für 2 Personen

## FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT

### WEISSER SPARGEL

Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffel  
39,00

### KRÄUTERSCHINKEN

Weißer Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffel  
42,00

### GEBRATENE LACHSSCHNITTE

Weißer Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffel  
47,00

### WIENER SCHNITZEL

Weißer Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffel  
49,00

### RINDERFILET

Weißer Spargel, Sauce Hollandaise, Jus und  
Petersilienkartoffel  
57,00

### KAISERSCHMARRN

in der Pfanne, mit Zwetschkenröster  
34,00

### LAUWARMER FRUCHTCRUMBLE

Vanilleeis, Karamell  
16,00

### APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

frisch aus dem Ofen  
8,50

### SGROPPINO

Zitrone, Vodka, Sekt  
14,00