



Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Alphorn in Zug verwöhnen zu dürfen. Als einziger Gasthof 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

## Suppen

Achten Sie  
auf unsere  
Empfehlungen  
des Tages!

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

## Salate & Kleinigkeiten

|  |   |
|--|---|
| <b>Steak Toast &amp; Salat</b><br>mit feinem BBQ-Dip<br><i>Steak Toast served with green salad and BBQ-dip</i>   | € 23,00   |
| <b>Steirischer Backhendlsalat</b><br>mit einer Kürbiskernöl - Marinade<br><i>fried chicken salad with pumpkin seed oil</i>                               |  € 19,50   |
| <b>Ziegenvollmilchkäse</b><br>mit Kräuterpesto, Vogerlsalat, Tomaten und frischen Früchten<br><i>Goatmilk cheese, tomatoes with pesto and corn salad</i> |   € 14,50 |
| <b>Lumpensalat</b><br>Wurst- Käsesalat<br><i>Sausage and cheese salad</i>  |  € 14,50   |
| <b>Gemischter oder Grüner Salat</b><br><i>mixed or green salad</i>   |  € 6,00  |
| <b>Gebackene Champignons</b><br>mit Sauce Tartar<br><i>mushrooms baked fried with sauce tartar</i>   |  € 16,50   |



## Hauptspeisen

- Zwiebelrostbraten** (A) € 32,50  
mit Röstkartoffeln und Speckbohnen  
*Sirloin steak with fried onions roast potatoes and ham beans*
- 
- Grillteller fein garniert** € 26,50  
Gustos vom Rind, Schwein und Pute mit Pommes Frites  
und einem BBQ-Dip  
*Mixed grill of beef, porc and turkey served with chips and BBQ-dip*
- 
- Wiener Schnitzel oder Cordon bleu** (A) € 23,50  
vom Schwein mit Pommes Frites  
*Wiener Schnitzel of porc with french fries*
- 
- Saftgulasch** (A) € 19,50  
mit hausgemachten Spätzle  
*Goulash with homemade "Spätzle"*
- 
- Zuger Bachforelle »Müllerin«** (A) € 29,50  
mit Petersilienkartoffeln  
*Trout meunière with parsley potatoes*
- 
- Vorarlberger Käsespätzle** ✔ (A) € 19,00  
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat  
*Noodle dumplings topped with cheese, fired onions*

## Süßer Abschluss

- Kaiserschmarren** (A) € 17,00  
mit Zwetschkenröster  
*Browned omelette with stewed plums*
- 
- Apfelstrudel** (A) € 5,80  
mit Sahne  
+ € 1,50  
mit Vanillesauce oder Eis  
+ € 2,00  
*Applestrudel  
with cream + € 1,50  
with vanilla sauce + € 2,00*

## Special

**1 Stück  
Alphorn Palatschinken  
€ 8,50**

gefüllt mit Vanilleeis,  
Schokosauce und  
geriebenen Nüssen  
*Pancake with vanilla  
ice cream, chocolate  
sauce and nuts*



# Traditionelle Highlights

▪ auf Vorbestellung/preorder ▪

## 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"**

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**



# Unsere Empfehlungen

## Aperitif

|   |  |        |
|---|--|--------|
| <b>Portwein Tonic</b>                     |  | € 7,50 |
| <b>Glas Pet Nat Rosé Sekt</b>             |  | € 7,80 |
| <b>Glas Prosecco</b>                      |  | € 6,10 |
| <b>Alphorn Rosso</b>                      |  | € 6,80 |
| Campari, Prosecco, Holundersirup, Soda    |  |        |
| <b>Preiselpeter</b>                       |  | € 6,80 |
| Prosecco, Preiselbeersirup, Soda          |  |        |
| <b>Inge</b>                               |  | € 6,80 |
| Prosecco, hausgemachter Ingwersirup, Soda |  |        |
| <b>Aperol-Spriz</b>                       |  | € 6,80 |
| <b>Hugo</b>                               |  | € 6,80 |
| <b>Martini bianco, rosso</b>              |  | € 5,10 |
| <b>Campari/Cynar orange</b>               |  | € 5,70 |
| <b>Campari/Cynar Soda</b>                 |  | € 5,10 |

## Biere

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| Fohrenburger vom Fass:          |       |        |
| <b>Fohrenburg</b>               | 0,5l  | € 5,90 |
| <b>Fohrenburg</b>               | 0,3l  | € 4,70 |
| <b>Pfiff</b>                    | 0,2l  | € 3,60 |
| <b>Radler</b>                   | 0,5l  | € 5,90 |
| <b>Radler</b>                   | 0,3l  | € 4,70 |
| <b>Weizebier</b>                | 0,5l  | € 6,20 |
| <b>Weizenbier</b>               | 0,3l  | € 5,20 |
| <b>Alkoholfreies Weizen</b>     | 0,5l  | € 6,20 |
| aus der Flasche                 |       |        |
| <b>Alkoholfreies Bier</b>       | 0,33l | € 4,70 |
| aus der Flasche                 |       |        |
| <b>Craft Beer Spezialitäten</b> |       |        |

## Rotwein offen

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

## Weißweine offen

|   |      |        |
|---|------|--------|
| <b>Weissburgunder</b>   | 1/8l | € 5,80 |
| vielschichtig, extraktreich Weingut Studeny, Niederösterreich         |      |        |
| <b>Sauvignon blanc</b>  | 1/8l | € 5,80 |
| Stachelbeer, Holunder, animierend Andreas Unger, Halbtorn, Bgld.      |      |        |
| <b>Chardonnay</b>   | 1/8l | € 5,80 |
| gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch Fam. Edlinger, Furth, Kremstal, NÖ |      |        |
| <b>Rosé Cisterciën</b>  | 1/8l | € 5,80 |
| ZW + St. L. + PN, fruchtig frisch, Schlosskellerei Gobelsburg, NÖ.    |      |        |
| <b>Riesling</b>   | 1/8l | € 3,60 |
| <b>Grüner Veltliner</b>   | 1/8l | € 3,40 |

## Alkoholfrei

|                   |       |        |
|-------------------|-------|--------|
| Mineralwasser     | 0,33l | € 3,10 |
| Mineralwasser     | 0,75l | € 5,90 |
| Cola light        | 0,33l | € 3,40 |
| Almdudler         | 0,33l | € 3,40 |
| Eistee Pfirsich   | 0,33l | € 3,40 |
| Fanta/Sprite      | 0,25l | € 3,10 |
| Cola/Spezi        | 0,25l | € 3,10 |
| Limo groß         | 0,50l | € 5,30 |
| Skiwasser         | 0,25l | € 2,90 |
| Skiwasser         | 0,50l | € 3,90 |
| Soda Zitron       | 0,50l | € 3,90 |
| Apfelsaft         | 0,25l | € 3,40 |
| Apfels. gespritzt | 0,50l | € 5,10 |
| Johannisbeers     | 0,25l | € 3,40 |
| Jahann gspritzt   | 0,50l | € 5,10 |
| Orangensaft       | 0,25l | € 3,40 |
| Mangosaft         | 0,20l | € 3,40 |
| O-Saft frisch     | 0,20l | € 5,40 |
| Tonic Water       | 0,20l | € 3,40 |
| Bitter Lemon      | 0,20l | € 3,40 |

## Edelbrände 2cl

|  |        |
|--|--------|
| <b>Rote Williams</b>   | € 6,40 |
| Reisetbauer Qualitätsbrand<br>SC - Arlberg   |        |
| <b>Subirer</b>   | € 6,00 |
| Franz Bertel, Vorarlberg  |        |
| <b>Zwetschke Eiche</b>   | € 5,10 |
| Schüller Genusswerkstatt, NÖ   |        |
| <b>Apfel Eiche</b>   | € 5,10 |
| Schüller Genusswerkstatt, NÖ   |        |
| <b>Quitte</b>  | € 5,10 |
| Schüller Genusswerkstatt, NÖ   |        |
| <b>Vogelbeer</b>   | € 6,40 |
| Schüller Genusswerkstatt, NÖ   |        |

## Heißgetränke

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <b>Tee</b>  |       | € 3,20 |
| Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Alpenkräuter, Waldbeere, Rooibusch, Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee |       |        |
| <b>Tee mit Rum</b>  |       | € 5,40 |
| <b>Jägertee</b>   | 0,25l | € 5,60 |
| <b>Glühwein</b>   | 0,25l | € 6,20 |
| <b>Heiße Schokolade</b>   |       | € 4,20 |
| <b>Heiße Zitrone</b>  |       | € 3,40 |
| <b>Tasse Kaffee</b>   |       | € 3,80 |
| <b>Espresso</b>   |       | € 3,50 |
| <b>Großer Brauner</b>   |       | € 4,90 |
| <b>Capuccino</b>  |       | € 4,30 |
| <b>Latte Macchiato</b>  |       | € 4,50 |
| <b>Schokoccino</b>  |       | € 5,60 |

## Spirituosen 2cl

|                                  |      |        |
|----------------------------------|------|--------|
| <b>Obstler</b>                   |      | € 3,10 |
| <b>Williams</b>                  |      | € 3,30 |
| <b>Marille</b>                   |      | € 3,30 |
| <b>Enzian</b>                    |      | € 3,30 |
| <b>Haselnuss</b>                 |      | € 3,30 |
| <b>Himbeere</b>                  |      | € 5,10 |
| <b>Holunder</b>                  |      | € 5,10 |
| <b>Diplomatico Reserva</b>       |      | € 6,40 |
| Rum de Venezuela, 12 years       |      |        |
| <b>Grappa Amarone Barricata</b>  |      | € 6,20 |
| Zanin di Zugliano (VI), Barrique |      |        |
| <b>Cognac Remy Martin</b>        |      | € 6,20 |
| Frankreich                       |      |        |
| <b>Tullamore Dew</b>             | 4 cl | € 6,40 |
| <b>Jack Daniels Tennessee</b>    |      | € 6,40 |
| <b>Wodka, Weinbrand</b>          |      | € 4,00 |
| <b>Fernet branca,</b>            |      |        |
| <b>Appenzeller, Ramazotti</b>    |      | € 4,00 |



# Weißweine

|   |             |                |
|---|-------------|----------------|
| <b>Grüner Veltliner Federspiel – Ried Schön 2022</b><br>fruchtig, eleganter Säurebogen<br>Weingut Högl, Wachau, Niederösterreich                                  | <b>0,7l</b> | <b>€ 45,50</b> |
| <b>Grüner Veltliner Fass 4 2022</b><br>zarte Herbe, trockene Eleganz<br>Weingut Ott, Feuersbrunn, Niederösterreich  | <b>0,7l</b> | <b>€ 40,50</b> |
| <b>SCHI WA GO - Der Wein am Arlberg 2022</b><br>Grüner Veltliner, vollfruchtig, leicht exotisch,<br>Weingut Müller-Grossmann, Kremstal, Niederösterreich          | <b>0,7l</b> | <b>€ 35,00</b> |
| <b>Grauburgunder Südstermark DAC 2022</b><br>fruchtbetont, trinkfreudig, Erdbeer, Grapefruit und mineralische Noten<br>Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark         | <b>0,7l</b> | <b>€ 42,50</b> |
| <b>Riesling Zehenthof - Federspiel 2022</b><br>ausgeprägte Frucht, angenehme Säure, weich und cremig<br>Weingut Karl Holzapfel, Joching, Wachau, Niederösterreich | <b>0,7l</b> | <b>€ 41,50</b> |
| <b>Gemischter Satz DAC Bio 2022</b><br>unterschiedliche Frucht-, Duftnuancen und Reifebereiche, Spannung pur<br>Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien             | <b>0,7l</b> | <b>€ 37,00</b> |
| <b>Sauvignon blanc Südsteiermark DAC 2022</b><br>vollreif und vollmundig<br>Weingut Zweytick, Ehrenhausen, Südsteiermark  | <b>0,7l</b> | <b>€ 37,50</b> |
| <b>Sauvignon blanc 2022</b><br>Stachelbeer, Holunder, animierend, ein wenig Kräuterwürze<br>Weingut Unger, Halbtorn, Neusiedlersee, Burgenland                    | <b>0,7l</b> | <b>€ 33,50</b> |
| <b>Weissburgunder Nussberg 2022</b><br>vielschichtig, extraktreich<br>Weingut Studeny, Obermarkersdorf, Niederösterreich  | <b>0,7l</b> | <b>€ 33,00</b> |
| <b>Chardonnay 2022</b><br>gelber Apfel, Quitte, zitrusfrisch<br>Weingut Edlinger, Furth bei Göttweig, Kremstal, Niederösterreich                                  | <b>0,7l</b> | <b>€ 31,50</b> |
| <b>Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2022</b><br>sehr fruchtig im Geschmack, unaufdringliche Säure<br>Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark                       | <b>0,7l</b> | <b>€ 37,00</b> |
| <b>ROSE Cisterciën 2022</b><br>Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir; frische Beeren, fruchtig<br>Weingut Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Niederösterreich    | <b>0,7l</b> | <b>€ 34,00</b> |

# Rotweine

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

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

