



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!

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

Salate & Kleinigkeiten

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

pro Person

€ 41,00



Unsere Empfehlungen

Aperitif

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

Biere

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

Rotwein offen

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

Weißweine offen

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

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

Heißgetränke

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

Spirituosen 2cl

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

Weißweine

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

Rotweine

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

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



Gasthof Alphorn • Familie Metzler & Griesser • Zug 449, 6764 Lech
www.alphorn-zug.at • info@alphorn-zug.at • +43 5583 2750