

CHAMPAGNER

Bollinger Brut	0,75 l	135,00
	1,5 l	260,00
	3 l	510,00
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	170,00
Bruno Paillard Rosé	0,75 l	155,00
Dom Perignon Rosé	0,75 l	590,00
Ruinart Blanc de Blancs	0,75 l	175,00
Bruno Paillard Blanc de Blancs	0,75 l	165,00

Fragen Sie nach unserer Champagnerkarte.

HEISSGETRÄNKE

Espresso, Tasse Kaffee, Cappuccino		4,80
Café Latte		5,70
Heiße Schokolade	Glas	5,90
Lumbumba		8,70
Heiße Zitrone	0,2 l	4,80
Glühwein, Jägertee	0,2 l	6,60
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	5,60
VO ÜS Limonade Orange, Zitrone oder Kräuter	Flasche 0,33 l	5,60
Skiwasser	0,3 l	5,10
Rauch Fruchtsäfte divers	Flasche 0,2 l	5,10
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,3 l	5,80
Fever Tree Tonic	Flasche 0,2 l	5,90
Fever Tree Bitter Lemon	Flasche 0,2 l	5,90
Fever Tree Ginger Ale	Flasche 0,2 l	5,90
Sanbitter	Flasche 0,1 l	5,90
Red Bull Energy Drink, Sugarfree, Winter Edition	0,25 l	5,90
 The ORGANICS by Red Bull	Flasche 0,25 l	5,90
Simply Cola, Bitter Lemon, Black Orange, 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	21,00
Bollinger Rosé	Glas	0,1 l	22,00
Dom Perignon Brut	Glas	0,1 l	51,00
Testarossa		0,15 l	14,50
Veneziano			12,70
Hugo			12,70
Moscow Mule			17,90
Blaufränkisch Weingut Prieler	Glas	0,1 l	7,90
Grüner Veltliner Weingut Stadt Krems	Glas	0,1 l	7,50
Rosé vom Kalk Weingut Trummer	Glas	0,1 l	8,40
		0,75 l	55,00
Spritzer weiß		0,25 l	5,60
Frastanzer Kronenpils	Flasche	0,33 l	6,50
Frastanzer Radler	Flasche	0,33 l	6,50
Hefeweizen	Flasche	0,33 l	6,50
Frastanzer Freibier	Flasche	0,33 l	6,50

Campari Soda	Flasche	0,1 l	7,40
Vodka Feige, Willi Birne		2 cl	6,00
Flying Hirsch, Shot		2 cl	7,50
Jägermeister		2 cl	6,50
Marille, Obstler		2 cl	6,00
Rote Williams SCA		2 cl	8,50
Grappa Eligo dell'Ornellaia		2 cl	10,50
Campari		4 cl	10,00
Stolichnaya		4 cl	12,00
Grey Goose, Belvedere		4 cl	12,00
Blue Gin, Bombay, Hendricks Gin		4 cl	12,00
Tanqueray Ten, Monkey 47, Gin Mare		4 cl	16,00
Bacardi, Havana 3 Jahre		4 cl	12,00
Jack Daniel's		4 cl	12,00
Jim Beam		4 cl	12,00
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 21,00
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



SUPPEN & VORSPEISEN

Hochzeitsuppe 14,00
mit Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel
und Gemüse

Gulaschsuppe 15,00
aus 100 % Rindfleisch vom Vorarlberger Bauern
mit Sauerrahm

Mais-Curry-Kokossuppe 14,00
mit Auberginen-Kaviar und Kokosstreusel

Krone-Beef Tatar klassisch 34,00
mit Toastbrot

Jausen-Platte 48,00
mit Schinkenspeck, Rindfleischsulz, Bauchspeck,
Rehpfefferwurst, Wurzelspeck, Vorarlberger Bergkäse,
eingelegtem Essiggemüse, Butter, Senf und Kren
für 2 Personen

ALLES WURST

Frankfurter
mit Senf, Kren und Brot 12,00
mit Berglinsen-Eintopf 22,00

Arlberger Hirschwurst 18,00
mit Sauerkraut, Senf und Kren

Berner Wurst 24,00
mit Pommes, Zwiebelsenf und Zwiebelketchup

PASTA & SPÄTZLE

Käsespätzle 24,00
mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Spaghetti
mit Bolognese und Parmesan 24,00
mit Carbonara und Parmesan 22,00
mit Tomatensauce und Parmesan 22,00

Spaghetti all'arrabiata 32,00
mit Tomaten, Garnelen, Chili, Parmesan und Rucola

Udon Nudel-Wok 28,00
mit Woksauce, Asia-Gemüse, Kürbis, Sesam, Pilzen,
Cashews und Frisée

BURGER & SANDWICH

Lauwarmer Alpen-Döner 36,00
mit Ciabatta, Roastbeef, Käse, Knoblauchsauce,
Salat, Röstzwiebeln, Radieschen, Gurke, Tomate,
Kraut, Trüffel-Pommes und Trüffel-Mayo

Clubsandwich 29,00
mit gebratener Hendlbrust, Speck, Tomate, Spiegelei,
Eisbergsalat, Oliven und Pommes

BBQ Burger 33,00
mit Pommes, BBQ Sauce und Coleslaw-Salat

Trüffel-Pommes 16,00
mit Trüffel-Mayo

SALATE

Krone-Bowl 22,00
mit Blattsalaten, Couscous, Gemüse, Avocado,
Zuger Frischkäse, Kresse und Balsamico-Dressing
zur Wahl
mit Rinderfiletscheiben 32,00
mit Hühnerbruststreifen 28,00

Caesar-Bowl 32,00
mit Salatherzen, Parmesan, Sardellen, Kapern,
Wachtelei, Caesar-Dressing und gebratenen Garnelen

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel 39,00
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten 42,00
mit Kartoffelpüree, Speckfisolen, Zwiebelsauce,
Röstzwiebeln und wildem Brokkoli

Krone-Fingerfood 68,00
mit Wiener Schnitzel, Berner Wurst, Mini-Burger,
Pommes, Toast, Dip-Saucen
für 2 Personen

DESSERTS

Lauwarmer Crumble 16,00
mit Bratapfel-Zimt, Hafermehl, Vanilleeis und
Karamell

Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert 34,00
mit Zwetschenröster
für 2 Personen

Ofenfrischer Apfelstrudel 9,50
oder Topfenstrudel
mit Schlagobers 2,50
mit Vanillesauce 2,50

Guten Appetit

wünscht
Familie Pfefferkorn und das Krone-Team

vegan

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.

Whispering Angel Château d'Esclans Côtes de Provence	0,75 l	65,00	1,5 l	130,00	3 l	245,00
Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel Weingut F. Hirtzberger, Wachau	0,75 l	69,00				
Grüner Veltliner Peunt Federspiel Weingut Donabaum, Wachau	0,75 l	56,00	1,5 l	105,00	3 l	198,00
Sauvignon Blanc Gamlitz Weingut Gross, Südsteiermark	0,75 l	60,00	1,5 l	120,00		
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				
Steinzeiler Weingut Kollwentz, Burgenland	0,75 l	114,00	1,5 l	216,00		
Grüner Veltliner Lössterrassen „Die Krone von Lech“	0,75 l	56,00	1,5 l	105,00	3 l	198,00
	6 l	450,00	9 l	720,00	12 l	990,00