

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

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 0,1l 21,00
Flasche 0,75l 135,00

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

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

AUSTERN

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

Dutzend/12 Stück
80,00



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bollinger Brut Glas 0,1l 21,00
Bollinger Rosé Glas 0,1l 22,00
Dom Perignon Brut Glas 0,1l 51,00

Testarossa 0,15l 14,50
Veneziano 12,70
Hugo 12,70
Moscow Mule 17,90

Blaufränkisch Glas 0,1l 7,90
Weingut Prieler

Grüner Veltliner Glas 0,1l 7,50
Weingut Stadt Krems

Rosé vom Kalk Glas 0,1l 8,40
Weingut Trummer 0,75l 55,00

Spritzer weiß 0,25l 5,60

Frastanzer Kronenpils Flasche 0,33l 6,50

Frastanzer Radler Flasche 0,33l 6,50

Hefeweizen Flasche 0,33l 6,50

Frastanzer Freibier Flasche 0,33l 6,50

Campari Soda Flasche 0,1l 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.

SUPPEN & VORSPEISEN

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

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

Grüne Spargel-Kokossuppe 🌱 14,00
mit Bärlauch, weißem Spargel und
gepufftem Wildreis

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

Vollkorn-Dralli-Wok 🌱 28,00
mit cremiger Erdnussauce, Spargel,
Cherrytomaten, Shiitake-Pilzen, Cashewnüssen
und Pak Choi

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

Wiener Schnitzel 39,00
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

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

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
mit Salatherzen, Parmesan, Sardellen, Kapern,
Wachtelei und Caesar-Dressing

zur Wahl
mit gebratenen Garnelen 32,00
**mit gebratenem Spargel im
Vulcano-Schinkenmantel** 35,00

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.

FRÜHLINGSZEIT IST SPARGELZEIT

Weißer Spargel 39,00
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

zur Wahl
mit Kräuterschinken 42,00
mit gebratener Lachsschnitte 47,00
mit Wiener Schnitzel 49,00
mit Rinderfiletscheiben 57,00

DESSERTS

Lauwarmer Crumble 🌱 16,00
mit Erdbeer und Rhabarber, 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

🌱 vegan

WEINEMPFEHLUNG

Fragen Sie nach unserer Weinkarte mit mehr als 1.000 Positionen.

Whispering Angel Château d'Esclans Côtes de Provence	0,75l	65,00	1,5l	130,00	3l	245,00
Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel Weingut F. Hirtzberger, Wachau	0,75l	69,00				
Grüner Veltliner Peunt Federspiel Weingut Donabaum, Wachau	0,75l	56,00	1,5l	105,00	3l	198,00
Sauvignon Blanc Gamlitz Weingut Gross, Südsteiermark	0,75l	60,00	1,5l	120,00		
Chardonnay Steinberg Reserve Weingut Bründlmayer, Kamptal	0,75l	79,00	1,5l	155,00	3l	280,00
Bourgogne Aligoté - Les Grands Champs Guy Amiot et Fils, Burgund	0,75l	83,00				
Steinzeiler Weingut Kollwentz, Burgenland	0,75l	114,00	1,5l	216,00		
Grüner Veltliner Lössterrassen „Die Krone von Lech“	0,75l	56,00	1,5l	105,00	3l	198,00
	6l	450,00	9l	720,00	12l	990,00