

## 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

<b>Bollinger Brut</b>	Glas	0,1 l	21,00
<b>Bollinger Rosé</b>	Glas	0,1 l	22,00
<b>Dom Perignon Brut</b>	Glas	0,1 l	51,00
<b>Testarossa</b>		0,15 l	14,50
<b>Veneziano</b>			12,70
<b>Hugo</b>			12,70
<b>Moscow Mule</b>			17,90
<b>Blaufränkisch</b> Weingut Prieler	Glas	0,1 l	7,90
<b>Grüner Veltliner</b> Weingut Stadt Krems	Glas	0,1 l	7,50
<b>Rosé vom Kalk</b> Weingut Trummer	Glas	0,1 l 0,75 l	8,40 55,00
<b>Spritzer weiß</b>		0,25 l	5,60
<b>Frastanzer Kronenpils</b>	Flasche	0,33 l	6,50
<b>Frastanzer Radler</b>	Flasche	0,33 l	6,50
<b>Hefeweizen</b>	Flasche	0,33 l	6,50
<b>Frastanzer Freibier</b>	Flasche	0,33 l	6,50

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

**Apfel-Sellerie-Suppe**  14,00  
mit Röstzwiebel-Tofu-Tortellini, Koriander, Kokos  
und Bodenseepfel

**Gemischter Salat oder Blattsalat** 10,00  
mit Gartenkresse, Brot-Chip und  
Balsamico-Dressing

**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**

## PASTA & SPÄTZLE

**Käsespätzle** 24,00  
mit Röstzwiebeln und grünem Salat

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

**Spaghetti „Aglio e Olio“** 32,00  
mit Garnelen, Rucola, Knoblauch, Olivenöl, Chili  
und getrockneten Tomaten

**Soba-Nudel-Wok**  28,00  
mit Balsamico, rote Zwiebeln, rote Beete, Spinat,  
Granatapfel, Champignons, 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

## ALLES WURST

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

**Arlberger Hirschwurst** 18,00  
mit Sauerkraut, Senf und Kren

## HAUPTSPEISEN

**Salatbowl** 28,00  
mit gemischten Blattsalaten, Avocado,  
Granatapfel, knackigem Gemüse, Frischkäse und  
Rinderfiletscheiben

**Berner Wurst** 24,00  
mit Pommes, Zwiebelnsenf und Zwiebelketchup

**Wiener Schnitzel** 39,00  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

**Hirsch-Stroganoff** 42,00  
mit rote Beete, Speck, wilden Brokkoli und  
Kräuterspätzle

**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** 2,50  
mit Schlagobers 2,50  
mit Vanillesauce

*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		
Château Haut Marbuzet St. Estèphe Bordeaux	0,75 l	105,00	1,5 l	195,00		