

Burg

Für Ihre kulinarischen Genüsse sorgen unser Küchenchef Sebastian Daeche und sein Team.

Alle Gerichte dieser Karte servieren wir Ihnen gerne von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr und von 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr.

KALTE SCHMANKERL

„Sexy Salad“ 🌿	24,50
Avocado, Mango, Gurke, Chili, Sauerteig Croûtons, geröstete Kerne und Kresse	
mit gebratenen Riesengarnelen und Räucherlachs	36,50
Caesar Salad	24,00
Römersalat, Anchovis, Kapern, Kirschtomaten, Parmesan, Caesardressing	
+ mit Hühnerbruststreifen	29,50
+ mit Garnelen	32,00
+ mit Avocado	28,00
Superfood Salad 🌿	26,00
Babyspinat, wilder Brokkoli, eingelegte Shiitake, gegrillte Papaya, Granatapfelkerne, geröstete Mandeln, Quinoa, Kurkuma – Ingwerdressing	
Das BURG Beef Tatar am Tisch für Sie zubereitet	47,50
Filet vom heimischen Rind, Toastbrot, Butter	
Ceviche vom Seesaibling	24,00
Paprika, rote Zwiebeln, Chili, Koriander	
Ganze Artischoke 🌿	22,50
Tomaten–Oreganovinaigrette, Aioli, Limetten – Koriandersauerrahm	
Austern	Tagespreis pro Stück
Pumpernickel, Vinaigrette, Zitrone	

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch	11,80
Entscheiden Sie sich zwischen hausgemachten Frittaten, Leberspätzle oder Grießnockerln.	
Zitronengras – Kokossuppe 🌿	12,20
Champignon Wan Tan	
Gulaschsuppe	11,80
Hausgemachtes Bauernbrot	
Ab 2 Personen	
Bouillabaisse im Suppentopf serviert	Tagespreis
Knoblauchbrot, Sauce Rouille	

ZWISCHENGANG

Penne al Arrabiata 🌿	23,00
+ mit Garnelen	36,00
„Kakuni“ japanisch geschmorte Schulter vom Duroc Schwein aus eigener Zucht	24,00
Erbsenschoten, Shiitake Pilze	
Pochierte Lachsforelle	24,5
Buttermilch, Saubohnen	

VEGETARISCHE GERICHTE

Kichererbsen – Gemüse „Tajine“ 🌿	28,00
aromatischer Couscous, Harissa, Mandeln	
Vegane Alternative auf Anfrage.	
Ofen-Süßkartoffel 🌿	27,50
gefüllt mit Spinat und Fetakäse, Junglauch	
Vegane Alternative auf Anfrage.	
Burrata 🌿	31,00
pikante Tomatensauce, wilder Brokkoli, Oliven	

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb	39,80
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind	41,00
in der Marksuppe serviert	
Gemüsestreifen, Rahmspinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfeln	
Rinderfilet vom Grill (200 g)	59,00
Grüne Pfeffersauce, Wintergemüse	
„Unser Trüffelschwein“ am Tisch tranchiert	47,00
Kotelett vom Duroc Schwein mit Trüffelkruste auf Blattspinat	
+ Trüffel	Tagespreis
Backhend'l	31,00
Erdäpfel – Junglauch Salat, Kresse, Kürbiskernöl	
Wagyu Burger im Briôche bun	32,00
Speck, Bergkäse, BBQ – Chilisauce	
Wildbutterschnitzel	32,50
Erdäpfel – Röstzwiebelpüree, Pilzrahmsauce, Kohlsprossen	
Rib Eye Steak (300g)	63,00
Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Pilze, Grigliate di verdure	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet	36,00
Grigliate di verdure, Trüffelpolenta	

Ab 2 Personen

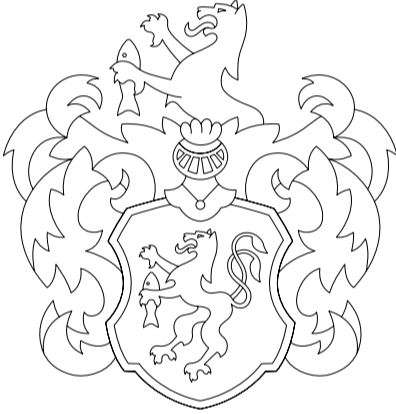
Surf and Turf	Tagespreis
Grigliate di verdure mit Sauce Pistou, geröstete Pinienkerne, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Rucola	

Für 2 bis 6 Personen

Im Ganzen gebratene Fische	Tagespreis
Nach Angebot oder auf Vorbestellung	

DESSERTS

„Snickers Dessert“	11,80
glasierte Schnitte von Schokolade und Nüssen mit Salzkaramell	
Vegane Mango–Hafertarte 🌿	14,00
Kokossorbet	
Magische Schokoladenkugel mit Knuspereffekt	25,50
Weißes Schokomousse, Tonkabohne, Zwetschke, Blattgold	
Karamellisierter Kaiserschmarren	24,50
Zwetschkenröster	
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	6,00
nach Wahl	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel	11,80
Vanillesauce	
Sachertorte oder Himbeermohntorte	11,20
Schlagobers	
Für 2 bis 6 Personen	
Salzburger Nockerl	39,50
Preiselbeerobers	



LEGENDARY PLEASURE

WILLKOMMEN IN LECH



Um Ihnen erstklassige Speisen servieren zu können, bevorzugen wir heimische Produzenten mit bester Qualität und beziehen unsere Produkte aus folgenden Regionen.

Berg- und Frischkäse von ausgesuchten Vorarlberger Betrieben

Wildfleisch aus der Umgebung von Lech

Rindfleisch ausschließlich aus Österreich

Milch und Joghurt von der Zuger Sennstube

*Preise in Euro inklusive Steuern

🌿 = Vegetarisches Gericht 🌱 = Veganes Gericht

Genießen Sie auch ein kleines Stück BURG mit unseren hausgemachten Produkten aus der Burg-Gourmet Linie zum Mitnehmen für zu Hause.

SELBSTGEMACHTES VON HAUS UND ALPE

Erdbeermarmelade	100 g	7,00
Marillenmarmelade	100 g	7,00
Himbeermarmelade	100 g	7,00
Kräutergelee	100 g	8,30
Orangen-Pfeffer-Honig	100 g	9,50
Trüffelhonig	80 g	21,20
Oberlecher Kräutertee Glas		7,60
Erdbeersirup		12,50
Zirbensch snaps	0.5 l	180,00



Unser Burg Cuvée stammt von den Top-Weinproduzenten Heribert und Patrick Bayer aus Neckenmarkt im Burgenland und ist für jeden Weinkenner ein Erlebnis. Die eigens angefertigte schwarz mattierte Flasche besticht durch Geschmack und ist ein Design-Highlight!

BURG Cuvée	0,75 l	61,00
BURG Cuvée	0,375 l	34,00
BURG Cuvée Magnum	1,5 l	124,00
BURG Cuvée Doppelmagnum	3,0 l	238,00

Preise nur gültig bei Kauf zum Mitnehmen, im Restaurant gilt der Preis unserer Weinkarte.

Alle Produkte sind an der Rezeption erhältlich.

Von 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr verwöhnen wir Sie gerne in unserem Restaurant „Lechtaler Stube“ (3 Hauben Gault Millau, 84 Punkte à la carte) mit leichter österreichischer und internationaler Küche.

Für einen Abend in rustikaler, gemütlicher Atmosphäre empfehlen wir einen Besuch in unserer „Burg Schenke“ mit einer Auswahl an Fondue-Spezialitäten und heimischen Schmankerln.



APERITIF

Martini dry, rosso oder bianco	4 cl	6,60
Campari – Cynar	4 cl	6,60
Portwein	0,1l	11,30
Sherry Cuesta, Fino, Dry Oloroso oder Manzanilla	0,1l	9,70

Ausgewählte Brände, Grappas und Cognacs führen wir in unserer Digestifkarte.

BIERSPEZIALITÄTEN

Fohrenburger Pils vom Fass	0,3l	5,90
Fohrenburger alkoholfrei	0,3l	5,90
Maisels Hefeweizen vom Fass	0,3l	5,90
	0,5l	8,80
Maisels alkoholfreies Weizen	0,5l	8,80
Fohrenburger Radler vom Fass	0,3l	5,90

OFFENER WEIN

Weißwein gespritzt sauer	1/8l	5,80
--------------------------	------	------

Unsere offenen Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

LIKÖR

Cointreau	2 cl	6,50
Grand Marnier	2 cl	7,60
Drambuie	4 cl	14,70
Amaretto di Saronna	4 cl	13,00
Bailey's Irish Cream	4 cl	13,00

EDELBRÄNDE

Marillenbrand, <i>Destillerie Freihof</i>	2 cl	6,50
Williams, <i>Destillerie Freihof</i>	2 cl	6,50
Obstler, <i>Destillerie Freihof</i>	2 cl	6,50

SPIRITUOSEN

Wodka Feige	2 cl	7,30
Williams Birne	2 cl	7,30
Rum 60 %	2 cl	3,80
Bacardi Rum	4 cl	13,00
Wodka Absolut	4 cl	13,00
Bombay Sapphire	4 cl	13,00
Wildstück „Burg Edition“	4 cl	15,00
Thoralm Gin	4 cl	15,00



Als Mitglied des 1. Club de la Sommellerie
sind wir besonders um die
Weinpflege bemüht.
Gerhard und Christian Lucian sowie
unsere Sommeliers Claudia Fath,
Hermann Lankmaier,
Christoph Viehauser und Anina Ocampo
beraten Sie gerne über die mehr als
1200 Weine,
welche Sie auf unserer umfangreichen
Weinkarte finden.

DIGESTIF

Underberg	2 cl	6,60
Fernet branca	4 cl	13,00
Averna	4 cl	13,00

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label	4 cl	13,00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	16,50
Chivas Regal	4 cl	16,50
Jim Beam	4 cl	13,00
Jack Daniels	4 cl	16,50

Große Auswahl an Single Malt's auf
unserer Whiskykarte.

WEINBRAND – COGNAC – CALVADOS

Remy Martin VSOP	2 cl	7,40
Calvados Vieux	2 cl	7,60

FRUCHTSÄFTE UND LIMONADEN

Terramater Ursaft		
Waldheidelbeere oder Himbeere	0,1l	5,20
Tomaten-, Marillen- oder Mangosaft	0,2l	5,40
Organics Ginger Beer, Bitter Lemon, Ginger Ale,	0,2l	6,40
Fever Tree Indian Tonic	0,2l	6,40
Mineralwasser Vöslauer, prickelnd oder still	0,33l	5,40
Mineralwasser Vöslauer, prickelnd, medium oder still	0,75l	10,10
Cola, Orangenlimonade, Spezi, Zitronenlimonade, Kräuterlimonade	0,25l	5,40
	0,5l	8,60
Coca Cola Zero	0,35l	5,90
Eistee	0,25l	5,40
Apfelsaft pur	0,25l	5,40
Apfelsaft gespritzt	0,25l	4,90
	0,5l	8,40
Orangensaft natur	0,25l	8,90

WARMER GETRÄNKE

Kännchen Heiße Zitrone natur	6,70
Heiße Schokolade	5,60
Kännchen Tee mit Zitrone oder Milch	8,00
Glühwein	7,50
„Jagatee“	7,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	4,50
Doppelter Espresso	9,00
Verlängerter Espresso	5,60
Café Hag	5,60
Cappuccino mit Milchschaum	5,60
Latte Macchiato	6,20

Wir wünschen Ihnen angenehme
Stunden in unserem Haus, fühlen Sie
sich wohl und genießen Sie!

Ihre Familie Lucian und das BURG-Team

*Wir halten für Sie eine spezielle Karte mit den 14 Hauptallergenen ausgewiesen auf die einzelnen Gerichte entsprechend EU-Lebensmittelinformationsverordnung (1169/2011) bereit.
Bitte informieren Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern.*

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.