

Burg

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

Alle Gerichte dieser Karte servieren wir Ihnen gerne von 12:00 Uhr bis 16:00 Uhr und von 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr.

KALTE SCHMANKERL

„Sexy Salad“ 	24,50
Avocado, Mango, Gurke, Chili, Croûtons, geröstete Kerne und frische Kressegarnitur	
+ Gebratene Riesengarnelen und Räucherlachs	33,00
Caesar Salad 	22,50
Römersalat, Anchovis, Kapern, Kirschtomaten, Parmesan, Caesardressing	
+ Gebratene Hühnerbruststreifen	28,00
+ Gebratene Garnelen	29,00
+ Avocado	26,00
Superfood Salad 	27,00
Babyspinat, wilder Brokkoli, eingelegte Shiitake, gegrillte Papaya, Granatapfelkerne, geröstete Mandeln, Quinoa, Kurkuma – Ingwerdressing	
Lauwarm gebeizte Lachsforelle	27,50
Saubohnen, Buttermilch	
Carpaccio vom Fenchel 	18,00
Orange, Minze	
Burrata 	26,50
Bunte Tomaten, Kräuterpesto aus Elisabeths Garten	
Feines „Beef Tatar“ <i>am Tisch für Sie zubereitet</i>	47,50
Filet vom heimischen Rind, Toastbrot und Butter	

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch	11,00
Hausgemachte Frittaten, Speckknödel oder Grießnockerln	
Kräuterschaumsuppe aus Elisabeths Garten	10,50
Wahlweise mit Eierschwammerl  14,00 oder Flusskrebse 17,00	

VEGETARISCHE GENÜSSE

Variation von Kartoffel und Kohlrabi 	25,00
Kräutersalat, Waldpilze, Crème fraîche	
Vorarlberger Käsefladen mit Brokkoli 	24,00
Schnittlauchsauerrahm, Babyspinat	
Wahlweise als Zwischengang oder Hauptgang	
Eierschwammerlravioli 	26,00/34,00
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Rucola	
ZWISCHENGANG	
Mit Chili und Ingwer gratinierte Jakobsmuschel	28,00
Süßkartoffel-Wasabipüree, Korianderschaum	
Hausgemachte Tagliolini 	24,50
Datterini, Knoblauch, frischer Basilikum, Pinienkerne, Mosto-Oro-Olivenöl	

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb	38,00
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind	37,00
<i>in der Marksuppe serviert</i> Gemüwestreifen, Rahmspinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren	
Rinderfilet vom Grill	54,00
Sautierte Eierschwammerl, Sommergemüse, Pfeffersauce	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet	36,00
Fenchel – Birnengemüse, Holundersauce	
Auf Salzstein gegarte Filets vom Bachsaibling (20 min.)	33,00
Rösterdäpfelsalat, Gurken – Knoblauchjoghurt	
Wir haben für Sie ein täglich frisch wechselndes Fischangebot – bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!	



DESSERTS

Pistazien Crème Brûlée, Waldmeisterei	10,20
Karamellisierte Kaiserschmarrn	22,50
Zwetschenröster	
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	4,50
<i>nach Wahl</i>	
Für 2 bis 4 Personen	
Salzburger Nockerl	34,00
Preiselbeerober	
EISBECHER UND KUCHEN	
„Ladykracher“	9,80
Joghurteis mit Erdbeeren	
„Schwarzwälder“ Eisbecher	9,80
Amarena Eis, Kirschragout	
„Nussknacker“	10,80
Walnusseis, Haselnusseis, Vanilleeis, Nusslikör, ganze Nüsse	
„Gerührter Eiskaffee“	9,50
Eispalatschinken	9,80
Valrhona – Schokosauce	
Apfel- oder Topfenstrudel	9,50
Vanillesauce	
Sachertorte, Himbeermohnschnitte	7,50
Marillenblechkuchen mit Sahne	7,50
Kuchen und Torten	7,50
nach Saison und Tagesangebot	

LEGENDARY PLEASURE

WILLKOMMEN IN LECH

BEILAGEN

Gemischter Salat	10,50
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill	10,50
Rote Rübensalat mit Kren	10,50
Bunter Tomatensalat mit roten Zwiebeln	10,50
Rucolasalat mit Parmesan	10,50
und getrockneten Tomaten	
Erdäpfelsalat	7,50
Petersilienerdäpfel	6,50
Pommes Frites	7,50
Süßkartoffel Pommes	7,50
Rösterdäpfel	7,50
Spätzle	6,50
Reis	6,50

SAUCEN

Aioli	4,00
Trüffelmayonnaise	4,00
Pfeffersauce	7,50
Champignonsauce	7,50
Beurre noir mit Kapern	5,60



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

*Preise in Euro inklusive Steuern
*unsere Milchprodukte werden aus Rohmilch hergestellt
 = 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.			APERITIF <table><tr><td>Martini dry, rosso oder bianco</td><td>4 cl</td><td>6,60</td></tr><tr><td>Campari – Cynar</td><td>4 cl</td><td>6,60</td></tr><tr><td>Portwein</td><td>0,1l</td><td>11,30</td></tr><tr><td>Sherry Cuesta, Fino, Dry Oloroso oder Manzanilla</td><td>0,1l</td><td>9,70</td></tr></table> Ausgewählte Brände, Grappas und Cognacs führen wir in unserer Digestifkarte.			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	DIGESTIF <table><tr><td>Underberg</td><td>2 cl</td><td>6,60</td></tr><tr><td>Fernet Branca</td><td>4 cl</td><td>13,00</td></tr><tr><td>Averna</td><td>4 cl</td><td>13,00</td></tr></table>			Underberg	2 cl	6,60	Fernet Branca	4 cl	13,00	Averna	4 cl	13,00																																							
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																																																																		
Underberg	2 cl	6,60																																																																		
Fernet Branca	4 cl	13,00																																																																		
Averna	4 cl	13,00																																																																		
SELBSTGEMACHTES VON HAUS UND ALPE <table><tr><td>Erdbeermarmelade</td><td>100 g</td><td>7.00</td></tr><tr><td>Marillenmarmelade</td><td>100 g</td><td>7,00</td></tr><tr><td>Himbeermarmelade</td><td>100 g</td><td>7,00</td></tr><tr><td>Kräutergelee</td><td>100 g</td><td>8,30</td></tr><tr><td>Orangen-Pfeffer-Honig</td><td>100 g</td><td>9,50</td></tr><tr><td>Trüffelhonig</td><td>80 g</td><td>21,20</td></tr><tr><td>Oberlecher Kräutertee Glas</td><td></td><td>7,60</td></tr><tr><td>Erdbeersirup</td><td></td><td>12,50</td></tr><tr><td>Zirbenschnaps</td><td>0,5l</td><td>180,00</td></tr></table>			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	Zirbenschnaps	0,5l	180,00	BIERSPEZIALITÄTEN <table><tr><td>Fohrenburger Pils vom Fass</td><td>0,3l</td><td>5,90</td></tr><tr><td>Fohrenburger alkoholfrei</td><td>0,3l</td><td>5,90</td></tr><tr><td>Maisels Hefeweizen vom Fass</td><td>0,3l</td><td>5,90</td></tr><tr><td></td><td>0,5l</td><td>8,80</td></tr><tr><td>Maisels alkoholfreies Weizen</td><td>0,5l</td><td>8,80</td></tr><tr><td>Fohrenburger Radler vom Fass</td><td>0,3l</td><td>5,90</td></tr></table>			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	WHISKIES <table><tr><td>Johnnie Walker Red Label</td><td>4 cl</td><td>13,00</td></tr><tr><td>Johnnie Walker Black Label</td><td>4 cl</td><td>16,50</td></tr><tr><td>Chivas Regal</td><td>4 cl</td><td>16,50</td></tr><tr><td>Jim Beam</td><td>4 cl</td><td>13,00</td></tr><tr><td>Jack Daniels</td><td>4 cl</td><td>16,50</td></tr></table> Große Auswahl an Single Malts auf unserer Whiskykarte.			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
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																																																																		
Zirbenschnaps	0,5l	180,00																																																																		
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																																																																		
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																																																																		
Burg Cuvée 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 Cuvée0,75l61,00 BURG Cuvée0,375l34,00 BURG Cuvée Magnum1,5l124,00 BURG Cuvée Doppelmagnum3,0l238,00 Preise nur gültig bei Kauf zum Mitnehmen, im Restaurant gilt der Preis unserer Weinkarte. Alle Produkte sind an der Rezeption erhältlich.			WEINBRAND - COGNAC – CALVADOS <table><tr><td>Remy Martin VSOP</td><td>2 cl</td><td>7,40</td></tr><tr><td>Calvados Vieux</td><td>2 cl</td><td>7,60</td></tr></table>			Remy Martin VSOP	2 cl	7,40	Calvados Vieux	2 cl	7,60																																																									
			Remy Martin VSOP	2 cl	7,40																																																															
			Calvados Vieux	2 cl	7,60																																																															
FRUCHTSÄFTE UND LIMONADEN <table><tr><td>Tomaten-, Marillen- oder Mangosaft</td><td>0,2l</td><td>5,40</td></tr><tr><td>Organics Ginger Beer, Bitter Lemon, Ginger Ale</td><td>0,2l</td><td>6,40</td></tr><tr><td>Fever Tree Indian Tonic</td><td>0,2l</td><td>6,40</td></tr><tr><td>Mineralwasser Vöslauer, prickelnd oder still</td><td>0,33l</td><td>5,40</td></tr><tr><td>Mineralwasser Vöslauer, prickelnd, medium oder still</td><td>0,75l</td><td>10,10</td></tr><tr><td>Cola, Orangenlimonade, Spezi, Zitronenlimonade, Kräuterlimonade</td><td>0,25l</td><td>5,40</td></tr><tr><td></td><td>0,5l</td><td>8,60</td></tr><tr><td>Coca-Cola Zero</td><td>0,35l</td><td>5,90</td></tr><tr><td>Eistee</td><td>0,25l</td><td>5,90</td></tr><tr><td>Apfelsaft pur</td><td>0,25l</td><td>5,40</td></tr><tr><td>Apfelsaft gespritzt</td><td>0,25l</td><td>4,90</td></tr><tr><td></td><td>0,5l</td><td>8,40</td></tr><tr><td>Orangensaft natur</td><td>0,25l</td><td>8,90</td></tr></table>			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	5,90	Apfelsaft pur	0,25l	5,40	Apfelsaft gespritzt	0,25l	4,90		0,5l	8,40	Orangensaft natur	0,25l	8,90																											
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	5,90																																																																		
Apfelsaft pur	0,25l	5,40																																																																		
Apfelsaft gespritzt	0,25l	4,90																																																																		
	0,5l	8,40																																																																		
Orangensaft natur	0,25l	8,90																																																																		
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. 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, die Sie auf unserer umfangreichen Weinkarte finden.			WARME GETRÄNKE <table><tr><td>Kännchen Heiße Zitrone natur</td><td>6,70</td></tr><tr><td>Heiße Schokolade</td><td>5,60</td></tr><tr><td>Kännchen Tee mit Zitrone oder Milch</td><td>8,00</td></tr><tr><td>Glühwein</td><td>7,50</td></tr><tr><td>„Jagatee“</td><td>7,50</td></tr></table>			Kännchen Heiße Zitrone natur	6,70	Heiße Schokolade	5,60	Kännchen Tee mit Zitrone oder Milch	8,00	Glühwein	7,50	„Jagatee“	7,50																																																					
			Kännchen Heiße Zitrone natur	6,70																																																																
Heiße Schokolade	5,60																																																																			
Kännchen Tee mit Zitrone oder Milch	8,00																																																																			
Glühwein	7,50																																																																			
„Jagatee“	7,50																																																																			
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. 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, die Sie auf unserer umfangreichen Weinkarte finden.			KAFFEEESPEZIALITÄTEN <table><tr><td>Espresso</td><td>4,50</td></tr><tr><td>Doppelter Espresso</td><td>9,00</td></tr><tr><td>Verlängerter Espresso</td><td>5,60</td></tr><tr><td>Café Hag</td><td>5,60</td></tr><tr><td>Cappuccino mit Milchschaum</td><td>5,60</td></tr><tr><td>Latte Macchiato</td><td>6,20</td></tr></table>			Espresso	4,50	Doppelter Espresso	9,00	Verlängerter Espresso	5,60	Café Hag	5,60	Cappuccino mit Milchschaum	5,60	Latte Macchiato	6,20																																																			
			Espresso	4,50																																																																
Doppelter Espresso	9,00																																																																			
Verlängerter Espresso	5,60																																																																			
Café Hag	5,60																																																																			
Cappuccino mit Milchschaum	5,60																																																																			
Latte Macchiato	6,20																																																																			
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. 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, die Sie auf unserer umfangreichen Weinkarte finden.			Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus, fühlen Sie sich wohl und genießen Sie! Ihre Familie Lucian und das BURG-Team																																																																	