


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 17:00 Uhr und von 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr.

KALTE SCHMANKERL

 „Sexy Salad“	19,00
Avocado, Mango, Gurke, Chili, Croûtons, geröstete Kerne und frische Kresse garnitur	
+ Gebratene Riesengarnelen und Räucherlachs	28,00
Caesar Salad	18,50
Römersalat, Anchovis, Kapern, Kirschtomaten, Parmesan, Caesardressing	
+ Gebratene Hühnerbruststreifen	23,50
+ Gebratene Garnelen	25,00
+ Avocado	21,50
Bergsteiger Bowl	18,00
Bunte Blattsalate, Radieschen, Datterini, Gurke, Karotte, Granatapfel an Hummusdressing	
+ Gebratenen Riesengarnelen	29,00
+ Falafel	24,00
Gebeizte Lachsforelle	17,50
Sprossen, Chili, Ingwer, Limette	
Kohlrabiparpaccio	16,50
Kandierte Macadamianuss, Frischkäse, Tomatenrelish	
Feines ‚Beef Tartar‘ am Tisch für Sie zubereitet	39,00
Filet vom heimischen Rind, Toastbrot und Butter	

AUS DEM SUPPENTOP

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch	8,50
Hausgemachte Frittaten, Speckknödel oder Grießnockerln	
 Bergkäse Schaumsuppe	9,00
Honigcroûtons	

VEGETARISCHE GENÜSSE

Wahlweise als Zwischengang oder Hauptgang	
Mit Haselnuss gerösteter Frischkäse	12,50/21,00
lauwarmer Couscous, Harissa	
Süßkartoffelblinis mit karamellisiertem Schafskäse	13,00/22,00
Geschmolzene Datterini, Balsamico – Zwiebelrelish,	
Eierschwammerlravioli	24,00/32,00
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Rucola	

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb	34,00
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind	33,00
in der Marksuppe serviert	
Gemüstreifen, Rahmspinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren	
Rinderfilet vom Grill	52,00
Sautierte Eierschwammerl, Sommergemüse, Pfeffersauce	
Zürcher Geschnitzeltes vom Hirschrücken	48,00
Rösti, Sommergemüse	
Rotwildburger	26,00
Karamellierte Birne, Preiselbeer – Chilisauce, Salatherzen im hausgemachtem Walnuss – Rosmarinciabatini	
+ Pommes Frites	32,00

FRISCHE FISCHERIE aus dem Zuger Teich

Zuger Bachforelle „Müllerin“ oder „Blau“	31,00
Petersilienerdäpfel, grüner Salat	
Auf Salzstein gegarte Filets vom Bachsaibling (20 min.)	29,00
Rösterdäpfelsalat, Gurken – Knoblauchjoghurt	

Wir haben für Sie ein täglich frisch wechselndes Fischangebot – bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!



DESSERTS

Törtchen von Joghurt und Waldbeeren	12,00
Kirschsorbet	
Karamellierter Kaiserschmarren	19,50
Zwetschkenröster	
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	4,50
nach Wahl	
Für 2 bis 4 Personen	
Salzburger Nockerl	34,00
Preiselbeerobers	

EISBECHER UND KUCHEN

„Ladykracher“	9,80
Joghurteis mit Erdbeeren	
„Eisbecher Burghotel“	11,20
3 Kugeln, viele frische Früchte	
„Schwarzwälder“ Eisbecher	9,80
„Nussknacker“	10,80
Walnusseis, Haselnusseis, Vanilleeis, Nusslükör, ganze Nüsse	
„Gerührter Eiskaffee“	9,50
Eispalatschinken	9,80
Valrhona – Schokosauce	
Apfel- oder Topfenstrudel	9,50
Vanillesauce	
Sacher Torte, Himbeermohntorte	7,50
Kuchen und Torten	6,50
nach Saison und Tagesangebot	

LEGENDARY PLEASURE

WILLKOMMEN IN LECH

BEILAGEN

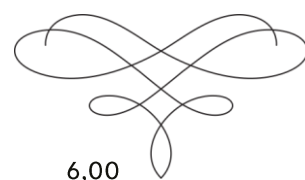
Sommergemüse	6,00
Gemischter Salat	9,50
Erdäpfelsalat	6,00
Petersilienerdäpfel	5,00
Pommes Frites	6,00
Rösterdäpfel	6,00
Spätzle	5,00
Reis	5,00

ZWISCHENGANG

Kräuterrisotto	18,00
Gebackener Eidotter, Frischkäse, confierte Paprika	
+ gebratenen Riesengarnelen	28,00
+ gebratenem Bachsaiblingsfilet	26,00

Hausgemachte Tagliolini	16,50
Bolognese vom Rotwild aus „Patrons Jagd“, Kürbiskerne, Vogerlsalat, Salzzitrone	

Unsere Milchprodukte werden aus Rohmilch hergestellt



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



Zuger Süßwasserfische von bester Qualität (Andy Mittermayr)

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.

SELBSTGEMACHTES VON HAUS UND ALPE

Hausgemachte Marmeladen, Glas (Marille, Erdbeere, Himbeere)	100 g	6,00
Fichtenwipfelhonig	120 g	8,40
Trüffelhonig	80 g	19,90
Oberlecher Kräutertee Glas		6,90
Erdbeersirup	0.5 l	11,20
Rhabarbersirup	0.5 l	11,20
Zirbenschnaps	0.5 l	43,00



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.



APERITIF

Martini dry, rosso oder bianco	4 cl	6,00
Campari - Cynar	4 cl	6,00
Portwein	0,1l	10,40
Sherry Cuesta, Fino, Dry Oloroso oder Manzanilla	0,1l	8,70

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

BIERSPEZIALITÄTEN

Fohrenburger Pils vom Fass	0,3l	5,40
Fohrenburger alkoholfrei	0,3l	5,40
Maisels Hefeweizen vom Fass	0,3l	5,60
	0,5l	8,60
Maisels alkoholfreies Weizen	0,5l	8,60
Fohrenburger Radler vom Fass	0,3l	5,40

OFFENER WEIN

Weißwein gespritzt	1/8 l	5,40
--------------------	-------	------

Weitere glasweise Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

LIKÖR

Cointreau	2 cl	6,00
Grand Marnier	2 cl	6,90
Drambuie	2 cl	6,90
Amaretto di Saronna	2 cl	6,00
Bailey's Irish Cream	2 cl	6,00

SPIRITUOSEN

Reisetbauer Blue Gin	4 cl	13,80
Who Bertus Gin	4 cl	12,00
Bombay Sapphire	4 cl	12,00
Thormal Dry Gin	4 cl	13,80
Diplomatico Rum	4 cl	13,80
Havana Club 3 years	4 cl	12,00
Havana Club 7 years	4 cl	13,80



Als Mitglied des 1. Club de la Sommellerie sind wir besonders um die Weinpflege bemüht.

Gerhard und Christian Lucian sowie unsere Sommeliers Claudia Fath und Tom Thomassen beraten Sie gerne über die mehr als 1200 Weine, welche Sie auf unserer umfangreichen Weinkarte finden.

DIGESTIF

Underberg	2 cl	6,00
Fernet branca	2 cl	6,00
Averna	4 cl	12,00

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label	4 cl	12,00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	15,80
Chivas Regal	4 cl	15,80
Jim Beam	4 cl	12,00
Jack Daniels	4 cl	15,80

Große Auswahl an Single Malt's auf unserer Barkarte.

WEINBRAND - COGNAC - CALVADOS

Remy Martin VSOP	2 cl	6,80
Calvados Vieux	2 cl	7,10

FRUCHTSÄFTE UND LIMONADEN

Terramater Ursaft		
Waldheidelbeere oder Himbeere	0,1l	4,50
Tomaten-, Marillen- oder Mangosaft	0,2l	4,90
Organics Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	6,40
Fever Tree Indian Tonic	0,2l	6,40
Mineralwasser Vöslauer, prickelnd oder still	0,35l	4,90
Mineralwasser Vöslauer, prickelnd, medium oder still	0,75l	9,80
Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Almdudler	0,25l	4,90
	0,5l	8,30
Coca Cola Zero	0,35l	5,60
Eistee	0,25l	4,90
Apfelsaft pur	0,25l	4,90
Apfelsaft gespritzt	0,25l	4,50
	0,5l	8,30
Orangensaft natur	0,25l	8,70
Red Bull	0,25l	5,90

WARME GETRÄNKE

Kännchen Heiße Zitrone natur	6,70
Heiße Schokolade	5,20
Kännchen Tee mit Zitrone oder Milch	8,00

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Espresso	4,00
Doppelter Espresso	8,00
Verlängerter Espresso	5,20
Café Hag	5,20
Cappuccino mit Milchschaum	5,20
Latte Macchiato	5,80

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.