

DRÜBER

NO. 03

SOMMER/HERBST
SUMMER/FALL
2023

BURG HOTEL
OBERLECH

AUF ZUM FARBSPEKTAKEL

Der Sommer bei uns ist wiesengrün,
himbeerrot und himmelblau.

GET READY FOR AN EXPLOSION OF COLOR

Our summers are grass green,
raspberry red and sky blue.

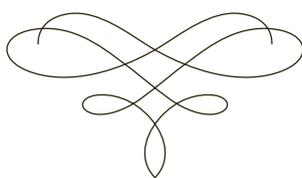




Konzept, Umsetzung, Redaktion | Concept, Realization, Editing: Solid & Bold
Text, Übersetzung | Copywriting, Translation: New Words München, Word Connection
Bildnachweis | Photo credits: Burg Hotel, Unsplash/Damian Markutt (S. 09), Zaltoglas (S. 11), Unsplash/Adrian Hernandez (S. 12), Vorarlbergmuseum (S. 13), Bregenzer Festspiele/Anja Köhler (S. 13), FAQ Bregenzerwald (S. 13), Lichtkunstfestival (S. 13), Lena Hoschek (S. 18), Unsplash/Alison Marras (S. 19), Ludwig Reiter (S. 19), Steinkraus (S. 19), Hermès (S. 19), Manufactum (S. 19), Unsplash/Saketh Upadhyia (S. 20), Unsplash/Erik Van Dijk (S. 21), Unsplash/Nathan Hulsey (S. 23)
Änderungen, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten | Changes, mistakes, typographical and printing errors reserved
(12/2022)

ES BLEIBT ALLES ANDERS

ALL THINGS (NOT) BEING EQUAL



Liebe Stammgäste,
liebe Neuentdecker:innen,
willkommen in der Burg!

Der Sommer 2023 wird Sie nicht nur mit frischem Wind am Berg, sondern auch mit frischem Wind im Haus begrüßen.

Während der kurzen Gäste-Pause zum Ende der Wintersaison packen wir hier in der Burg mit vereinten Kräften an und nutzen jede Minute, um einmal mehr noch besser für Sie zu werden. Heuer starten wir damit, einen Teil unserer schönen Zimmer mit brandneuen Bädern noch schöner zu machen. Auch für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bauen wir aktuell ein neues Zuhause. Denn genau wie unsere Gäste soll sich unser geschätztes Team in der Burg rundum angekommen fühlen.

Ihrer Wellbeing-Auszeit in der kommenden Saison steht also nichts mehr im Wege. Lassen Sie es sich gut gehen – in Ihren eigenen vier Burg-Wänden, in unserem Wellness-Bereich oder mit reichlich Yoga-, Sport- und Kulturprogramm in und um Oberlech.

Viel Freude beim Lesen und (Neu-)Entdecken der Arlberg Sommer- und Herbst-Highlights.

*Herzlichst
Patricia Lorenz und Christian Lucian
mit Elisabeth und Gerhard Lucian*



Dear returning guests,
dear new friends,
welcome to the Burg Hotel!

The summer of 2023 is looking forward to welcoming you, not just with a brisk breeze on the mountain but also with a breath of fresh air indoors.

During our short break at the end of the winter season, we are uniting our forces here at the Burg Hotel and making sure to use every minute to make things even better for you. This year we start with bath renovations to select guest rooms. We are also building new employee housing, because our valued colleagues should feel just as at home here as our guests.

So nothing will stand in the way of your well-deserved time out in the upcoming season. Make the most of your experience – in your room, in our wellness area or with the extensive yoga, sports and cultural offers available in and near Oberlech.

We hope you will enjoy reading this and will join us for the summer and fall highlights to (re-)discover Arlberg.

*Warm regards,
Patricia Lorenz and Christian Lucian
with Elisabeth and Gerhard Lucian*

Während die Städte schon längst in der Sommerhitze brüten, *sind die Berge noch äußerst angenehm temperiert*. Irgendwann wird's aber auch bei uns in Oberlech ordentlich warm. Und erst recht, wenn man die Haxen bei einer Wanderung anstrengt. *Zum Glück gibt es bei uns so viele traumhafte Seen*, die eine herrliche Abkühlung bieten.



When the cities are already stifling in the summer heat, *the mountains tend to keep their pleasant temperatures*. But there comes a time when things also heat up here in Oberlech. And especially when you put your fitness to the test on a hike! *Luckily, there are so many picturesque lakes nearby* that you will always find a way to cool down.



SOME LIKE



KÖRBERSEE

So wie der Formarinsee stand auch der Körpersee schon auf dem Siegerpodest des schönsten Platzes Österreichs. Er ist nur zu Fuß erreichbar; ab Oberlech sind es gute zwei Gehstunden. Beim Anblick der idyllischen Szenerie könnte man meinen, der liebe Gott hätte ein bisschen mit Photoshop getrickst.

KÖRBERSEE

Just like the Formarinsee, the Körpersee has been ranked among Austria's most beautiful locations. It can only be reached on foot; it takes around two hours from Oberlech. When you see this idyllic backdrop, you may ask yourself whether the Lord spent some time playing around with Photoshop.

FORMARINSEE

Die drei Stunden Fußmarsch sind die Mühe unbedingt wert: Der Formarinsee, der direkt unter der Roten Wand liegt und sich jedes Jahr neu aus Schmelzwasser bildet, wurde sogar schon zum schönsten Platz Österreichs gewählt.

FORMARINSEE

The three hours' walk will be worth it: the Formarinsee is located directly below the "Rote Wand" mountain and reforms each year from meltwater. It has been voted the most beautiful location in Austria.

LIBELLENSÉE

Quasi nur einen Katzensprung von der Burg entfernt liegt der Libellensee. Der eignet sich zwar nicht zum Baden, dafür aber ganz wunderbar für ein Picknick an einem versteckten Ort.

LIBELLENSÉE

The Libellensee is only a stone's throw from the Burg Hotel. It may not be suitable for bathing, but it's a great place for a picnic in a secluded spot.



BUTZENSEE

Der natürliche Hochgebirgssee mit seinem smaragdgrünen Wasser ist in anderthalb Stunden auf mittel-schwerer Wanderstrecke zu erreichen – und bietet ein sagenhaft schönes Schwimmerlebnis unter der Mohnenfluhcharte.



BUTZENSEE

You can get to this natural high-mountain lake with emerald-green water in an hour and a half of hiking along a medium-difficulty route – and you will discover a breathtaking swimming experience under the Mohnenfluhcharte.



WALDBAD

Kein See, dafür aber Wasserspaß mit allem Drum und Dran: Das Waldbad liegt inmitten von Nadelbäumen unweit der Lecher Hauptstraße – und bietet als klassisches Schwimmbad besonders viel Action für Kids.

WALDBAD SWIMMING POOL

Not a lake, but a great place to have fun in the water: the forest swimming pool is situated in a coniferous woodland not far from Lecher Hauptstrasse. It has everything that a traditional swimming pool could offer, especially for kids.



IT WET...

„Wer als Abwechslung zum Bergsteigen eine schöne Jogging-Strecke sucht, dem empfehle ich den Weg am Lech entlang – Abkühlungsmöglichkeiten inklusive.“

“For anyone looking for an alternative to mountain-climbing and for a great running route, I recommend the path along the Lech – ways to cool down included!”

– Patricia Lorenz

ZÜRSEERSEE

Nach seinem Winterschlaf unter einer meterhohen Schneedecke entpuppt sich der Zürsersee im Sommer als Instagram-tauglicher Kraftplatz. Mit der Seekopfbahn geht es fast ohne Beinarbeit zum türkisgrünen Gewässer auf 2160 Metern. Wem es hier zum Planschen zu kalt ist, legt sich auf den Steg, der in den See hineinragt.

ZÜRSEERSEE

After hibernating under a blanket of snow more than several feet thick, the Zürsersee emerges in the summer as an ultimately Instagrammable energy spot. The Seekopfbahn cable car can effortlessly take you up to the turquoise waters at an altitude of 2160 meters above sea level. If you find it too cool for a dip, you can sunbathe on the jetty that stretches out onto the lake.

SPULLERSEE

Von der Burg etwa so weit entfernt wie der Formarinsee, liegt der früher natürliche, heutzutage angestaute Spullersee. Mit seinen vielen Forellen- und Saiblings-Arten ist er auch bei Anglern sehr beliebt.

SPULLERSEE

This lake, which was originally natural and is now used as a reservoir, is approximately the same distance from the Burg Hotel as the Formarinsee. Its many species of trout and chars make it very popular with anglers.







EXTREM FOTOGEN: UNSERE SOMMER- LANDSCHAFT

EXTREMELY PHOTOGENIC: OUR SUMMER SCENERY

Kaum ist der *Schnee geschmolzen*, zeigt sich der Arlberg von seiner bunten Seite. Die Wiesen strotzen nur vor Grün, die *Blumen und Kräuter* sprießen überall. Am liebsten würde man *jeden einzelnen Moment festhalten*.



The moment the *snow melts*, Arlberg shows its most colorful side. The meadows are bursting with green, and *flowers and herbs* are sprouting everywhere. It makes you want to capture *every last moment*.

Bei jedem einzelnen Moment mag dieser Wunsch vielleicht nicht ganz aufgehen – aber bei einigen schönen Aussichten allemal.

Und auch wer keine Spezialkamera hat, kann ganz einfach mit seinem Smartphone spektakuläre Landschaftsbilder schießen – zum Teilen auf dem eigenen Insta-Account oder digitalen Bilderrahmen zu Hause. Wir haben ein paar Tipps für Sie gesammelt, wie das perfekte Bild gelingt.

While it may not be possible to literally capture every last moment, there'll be some views you just won't want to miss.

And if you don't have a special camera, even your smartphone will be enough to record the most spectacular images – some for your Instagram account, others for your digital frame at home. We have put together a few tips so you can snap that perfect shot.

01

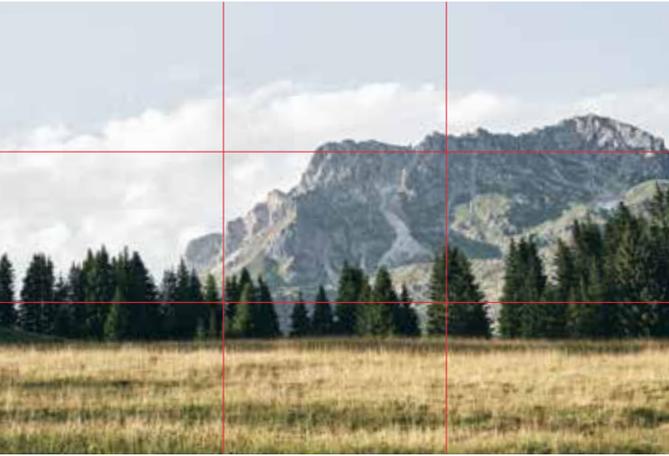
EINE FRAGE DER PERSPEKTIVE

Trauen Sie sich, nicht nur „brave“ Bilder zu machen: Setzen Sie einen Berggipfel nicht einfach in die Bildmitte. Fotografieren Sie aus der Hocke oder im Liegen. Stellen Sie Wildblumen in den Vordergrund, um Ihrem Bild mehr Tiefe zu verleihen. So werden Ihre Motive interessanter und wirken nicht wie ein altbackenes Kalenderblatt.

A QUESTION OF PERSPECTIVE

Dare to go beyond “traditional” photographs: don't just feature the mountain peak in the middle of the image. Go down on your haunches or even lie down to take the picture. Use wildflowers as your foreground to add greater depth. This makes the motifs more interesting than just any old stock photo.





AUF HILFE BEI DER LINIENFÜHRUNG SETZEN

Wenn das Rasterwerkzeug aktiviert ist, überlagert ein Netz von Linien Ihren Bildschirm. Diese helfen dabei, eine gerade Horizontlinie zu erhalten. Die Funktion kann unter Einstellungen → Kamera → Raster aktiviert werden.

USE A LITTLE HELP WITH YOUR LINES

If you activate the grid display, you will see lines across your screen. These can help you keep the horizon line straight. You can find this under Settings → Camera → Activate grid.

BLAUE STUND' HAT GOLD IM MUND

Sie müssen nicht unbedingt den Sonnenauf- und -untergang per se fotografieren. Aber das Licht in diesen Stunden gibt den unterschiedlichsten Motiven eine besondere Atmosphäre. Die goldene Stunde zum Sonnenaufgang sorgt für warmes, die blaue Stunde zum Sonnenuntergang für kühles Licht.

MAGIC HOUR

Sunrise and sunset aren't the only times to get the best pictures. But the light during the so-called magic hour creates a very special atmosphere. The golden light just before sunrise creates a warm light, while the blue light at sunset gives you a cool light.



SPIEGLEIN, SPIEGLEIN

Spiegelungen haben ihren ganz eigenen Reiz. Von See bis Pfütze: Glatte Wasseroberflächen aller Art eignen sich wunderbar für spannende Landschaftsporträts – und besonders schön für Berg- und Wolkenaufnahmen. Auf Seite 4 empfehlen wir einige Bergseen zur Abkühlung – besonders im Herbst bieten sie sich auch als perfekte Foto-Spots an.

MIRROR, MIRROR

Mirror images are appealing. From a lake to a puddle: smooth water surfaces are ideal for exciting landscape portraits – and especially for photographs featuring mountains and clouds. On page 4, you will find several mountain lakes that we recommend for a cool dip – especially in the fall, these are also perfect picture spots.

AUF DEN SPEICHERPLATZ PFEIFEN

Wählen Sie die höchste Bildqualität. So werden am meisten Bildinformationen gespeichert und Sie können Ihre Bilder im Nachhinein gut bearbeiten – und ggf. immer noch verkleinern. Im Bereich Einstellungen → Kamera können Sie sicherstellen, dass „Intelligent HDR“ aktiviert ist.

NEVER MIND ABOUT STORAGE SPACE

Choose the highest image quality. This saves the greatest amount of image data, and you can always edit your images later – e.g., reduce their size. Go to Settings → camera to make sure “Intelligent HDR” is activated.



DEN HORIZONT ERWEITERN

Für Bergketten ist der Panorama-Modus perfekt. Das Bild wird in die Länge gezogen und ermöglicht es Ihnen, eine größere Szene einzufangen. Einfach die Kamera aktivieren und „Pano“ wählen.

EXPAND YOUR HORIZON

The panorama mode is perfect for mountain chains. It lengthens the image and allows you to capture more of the scenery. Simply start up your camera and select “Panorama”.



GLAS ≠ GLAS

NOT ALL GLASSES ARE ALIKE

Natürlich kann man Rotwein aus der Kaffeetasse und Weißwein aus dem Saftglas trinken – also theoretisch. Wer aber, *von der Würde des Weintrinkers* einmal abgesehen, möchte, dass ein edler Tropfen *seinen optimalen Geschmack entfaltet*, sollte ihn aus einem Glas genießen, das *speziell für ihn entworfen* wurde.



You could, of course, drink red wine from a mug and white wine from a tumbler – in theory. But *even ignoring the pride of a wine enthusiast*, if you want to experience the full flavor of a *good wine*, you may want to use a glass *designed specially for that purpose*.

FAUSTREGEL ZUM EINSCHENKEN

Weniger ist mehr. Lieber nicht so voll ein- und dafür öfter nachschenken. So wird der Wein nicht warm. Und das Glas liegt mit weniger Gewicht leichter und somit auch ergonomischer in der Hand.

DIE FRAGE DER GLASQUALITÄT

Mundgeblasene Gläser unterstützen aufgrund ihrer Dünnwandigkeit besser die jeweils passende Temperatur des Weins – und fühlen sich auch auf den Lippen feiner an. Sie sind aber empfindlich. Deshalb empfehlen wir, sich für das elegante Dinner im Innenraum die anspruchsvolle Glasvariante zu gönnen. Auf der Terrasse oder beim Picknick darf es aber durchaus etwas Dickwandigeres und nicht so Hochpreisiges sein.

RULE OF THUMB WHEN POURING

Less is more. Do not fill to the top, but refill more often. This way, the temperature of the wine will remain perfect. And the glass will weigh less, making it easier to hold.

A QUESTION OF (GLASS) QUALITY

Handblown glass has thinner walls, which are better for regulating the temperature of the wine – and feel more delicate on your lips. But it is more fragile. That's why we recommend using a more delicate glass for a dinner indoors, and a thicker and less expensive glass on the patio or at a picnic.

• PROST! • CHEERS! • SANTÉ! • G'SUNDHEIT! • SALUTE! • JÁMAS! • KANPAI! •

• KANPAI! • SKALI! • EGÉSZSÉGÉREI! • NA ZDRAVÍ! • PROSTI! • CHEERS! • SANTÉ! • G'SUNDHEIT! • SALUTE! • JÁMAS! • KANPAI! • SKALI! •

• SKALI! • EGÉSZSÉGÉREI! • NA ZDRAVÍ! • PROSTI! • CHEERS! • SANTÉ! • G'SUNDHEIT! • SALUTE! • JÁMAS! • KANPAI! • SKALI! • EGÉSZSÉGÉREI! •

UNIVERSAL

Weintypen: kräftige Weißweine
Rebsorten: Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder, Rotgipfler, Zierfandler, kräftige Grüne Veltliner, Viognier

UNIVERSAL

Wine varieties: strong whites
Grape: Chardonnay, Pinot Blanc (Weissburgunder), Pinot Gris (Grauburgunder), Rotgipfler, Zierfandler, strong Grüner Veltliner, Viognier



WEISSWEIN

Weintypen: leichte Weißweine
Rebsorten: leichte Grüne Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Cortese, Verdejo, Alvarinho

WHITES

Wine varieties: light whites
Grape: light Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Cortese, Verdejo, Alvarinho



BORDEAUX

Weintypen: kräftige, dunkle Rotweine
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt, Sangiovese

BORDEAUX

Wine varieties: strong, dark reds
Grape: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Zweigelt, Sangiovese



BURGUNDER

Weintypen: fruchtige, aromatische Rotweine
Rebsorten: Pinot Noir, Gamay, Syrah, Blaufränkisch, Nebbiolo, Barbera

BURGUNDY

Wine varieties: fruity, aromatic reds
Grape: Pinot Noir, Gamay, Syrah, Blaufränkisch, Nebbiolo, Barbera



DESSERTWEIN

Rebsorten: Portwein, Rivesaltes, Banyuls, Muscat de Beaumes-de-Venise, Madeira, Marsala, Málaga, Sherry

DESSERT WINES

Grape: Port, Rivesaltes, Banyuls, Muscat de Beaumes-de-Venise, Madeira, Marsala, Málaga, Sherry



CHAMPAGNER

Empfohlen für: Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante und Cava

CHAMPAGNE

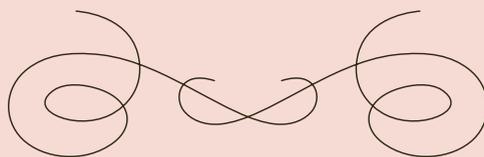
Recommended for: Champagne, sparkling wine, Prosecco, Spumante and Cava



• NA ZDRAVÍ! • PROSTI! • CHEERS! • SANTÉ! • G'SUNDHEIT! • SALUTE! • JÁMAS! •

BURG-BRÄUCHE

BURG TRADITIONS



Für alle, die jenseits der Wanderwege aktiv werden wollen, warten Sport-Klassiker auf der Burg und Museen und Events in der Region.

Anyone interested in activities beyond hiking can expect to find sport classics at the Burg Hotel and museums and events in the region.

DER KLASSIKER

BURG GOLF TROPHY

THE CLASSIC



20. – 27.08.2023

Die Golf Trophy ist seit jeher der Höhepunkt des Golf-Jahres bei uns im Haus. Gespielt wird auf unterschiedlichen Plätzen in der Region, von denen einer spektakulärer ist als der nächste. Dazu haben wir in der Regel einen namhaften Golf-Pro im Haus, der einen Blick hinter die Kulissen gibt und Tricks aus der Profi-Welt verrät. Natürlich nehmen wir uns nach der sportlichen Verausgabung auch genug Zeit für die Rekonvaleszenz: Unsere Hüttenabende sind inzwischen genauso legendär wie das abschließende Gala Dinner.

The Golf Trophy has been the highlight of the golfing year for us. Matches take place on different courses in the region, with each one more spectacular than the last. We usually host a renowned professional golf player who might let you take a peak behind the scenes and share a few tricks of the trade. Needless to say, after all that physical effort, we also take some time to recover: our "Hüttenabend" evening events have become as legendary as our gala dinner.

Achtung: Eine rechtzeitige Anmeldung empfiehlt sich, die Plätze sind immer schnell ausgebucht.

Please note: make sure to sign up early, as spots always sell out quickly.

DER NEWCOMER

BURG TENNIS TROPHY

THE NEWCOMER

17. – 20.08.2023

Wenn wir schon unseren eigenen Tennisplatz vor der Tür haben, warum dann nicht gleich ein eigenes Turnier veranstalten? Gesagt, getan. Und unser Bauchgefühl hat uns nicht getäuscht: In der letzten Saison waren alle Plätze an unserem zweitägigen Event quasi in einem Wimpernschlag besetzt. Was uns ganz besonders gefreut hat, weil wir für einen guten Zweck gespielt haben: Das gesamte Startgeld ging an die Kinderkrebshilfe Vorarlberg. Wir freuen uns darauf, die neue Spiel- und Spenden-Tradition in diesem Sommer mit Ihnen fortzuführen.

Since we have our very own tennis court right by our front door, why not hold a tournament as well? No sooner said than done. And our gut feeling wasn't wrong either: last season, all spots in the two-day event were snatched up practically from the get go. That made us happy, especially because it was all for a good cause: all entry fees were donated to the kids' cancer charity "Kinderkrebshilfe Vorarlberg." Now we are looking forward to continuing this tradition of matches and donations this summer, with you.

Achtung: Wie schon erwähnt, sollten Sie auch hier die rechtzeitige Anmeldung nicht verpassen.

Please note: as mentioned above, make sure to sign up early!



KULTUR-HIGHLIGHTS

CULTURAL HIGHLIGHTS

BREGENZER FESTSPIELE

Als Opernfestival von internationalem Rang kennt es eh jeder. Aber für alle, die bisher nicht so stark in der Klassikwelt unterwegs waren oder noch nie rechtzeitig Tickets geordert haben, erwähnen wir sie trotzdem: Die Bregenzer Festspiele sind jedes Jahr ein festes Highlight im Juli und August.

→ bregenzerfestspiele.com

BREGENZ FESTIVAL

Famed among opera fans as a festival of international standing. So famous that it is hardly worth mentioning: but we will anyway, for anyone not very familiar with classical music, and to remind those who have so far failed to get a ticket. Bregenz Festival is an undisputed highlight in July and August.

→ bregenzerfestspiele.com



FAQ BREGENZERWALD

Von August bis September begrüßt „FAQ Bregenzer Wald“ Einheimische und Besucher:innen. Das Forum, bei dem unterschiedliche Fragen rund um die Region erörtert werden, ist mindestens so viel Festival wie Diskussionspodium: Es gibt Vorträge und Konzerte an ungewöhnlichen Locations, Wanderungen, Lesungen und kulinarische Erlebnisse.

→ faq-bregenzerwald.com

FAQ BREGENZ FOREST

“FAQ Bregenz Forest” welcomes locals and visitors alike from August through September. The forum is used for discussions about the region and is as much a festival as it is a discussion panel: it features lectures and concerts at unusual locations, hikes, readings and culinary experiences.

→ faq-bregenzerwald.com



VORARLBERG MUSEUM

Wer einen Ausflug nach Bregenz macht, sollte sich einen Besuch hier nicht entgehen lassen. Wobei auch das vorarlberg museum allein wiederum einen Ausflug nach Bregenz wert ist: Das Haus präsentiert einen tollen Mix unterschiedlichster Themen, von Archäologie bis modernes Design. So spannend und zeitgemäß aufbereitet, dass sowohl große als auch kleine Besucher begeistert sein dürften.

→ vorarlbergmuseum.at

VORARLBERG MUSEUM

If you're visiting Bregenz, make sure not to miss this! We'd even say that the vorarlberg museum alone is worth a visit to Bregenz: it features an impressive mix of different topics, ranging from archeology to the latest design. Its displays are so exciting and timely that younger and older visitors will all be delighted.

→ vorarlbergmuseum.at



LICHTKUNSTFESTIVAL

Im Oktober 2023 bringt das Lichtkunstfestival wieder internationale Künstler und Künstlerinnen nach Feldkirch. Vier Tage lang verwandeln unterschiedliche Installationen aus Licht und Ton die Stadt in ein begehrtes Gesamtkunstwerk. Die moderne Inszenierung bildet einen spannenden Kontrast zur überwiegend aus dem Mittelalter erhaltenen Architektur des Stadtkerns.

→ lichtstadt.at

LIGHT ART FESTIVAL

In October 2023, the Light Art Festival will again see international artists coming to Feldkirch. For four days, different light and sound installations will turn the city itself into a piece of art. The modern lighting creates an exciting contrast with the largely medieval architecture in the center of the town.

→ lichtstadt.at



Nicht nur die Küche innerhalb der Burg-Räumlichkeiten ist legendär – auch das Picknicken mit allen Schikanen gehört zu unserer Gourmet-Expertise.



It isn't just the kitchen inside the Burg Hotel that is legendary – our gourmet expertise also includes picnics with all the trimmings.



PICKNICK IM GRÜNEN

OPEN AIR PICNIC



Für unsere (Tages-)Gäste stellen wir gerne einen Korb mit Köstlichkeiten aller Art zusammen: von hausgemachten bis zu exotischen Spezialitäten. Und wer gerade nicht in Oberlech ist, darf sich gerne zu Hause von unserer Karte zu einem Picknick à la Burg inspirieren lassen.

We can provide our (day) guests with a basket full of treats of all kinds: from home-made snacks to exotic specialties. And if you don't happen to be in Oberlech, you are welcome to get some inspiration from our menu so you can enjoy your Burg style picnic at home.



**UNSERE ONLINE-KARTE
BRINGT SIE AUF
DEN GESCHMACK!**

Für die Bestellung unserer Leckereien füllen Sie bitte die Picknick-Karte aus, die im Zimmer auflegt, und geben diese an der Rezeption ab.

**OUR ONLINE MENU
CAN GIVE YOU A TASTER!**

To order our delicious meals, please complete the picnic menu available in your room and give it to our front desk staff.





FESCH UNTER DER SONNE

STYLISH UNDER THE SUN



„Der Bänderrock ist mein Lieblingsteil. Er kann mit Sneakers, High Heels, Bluse oder T-Shirt getragen werden. Vom Hochsommer bis in den Herbst.“

“Ribbon skirts are my favorite item of clothing. You can wear them with sneakers, high heels, blouse or t-shirt. They’re perfect for the summer or the fall.”

— Patricia Lorenz

LAUFSTEG ODER ALLTAG

Nach Maß oder aus der Kollektion. Auf jeden Fall immer traditionell mit Twist und für alle großen und kleinen Menschen. Namentlich: Ladys, Gentlemen und Mini-Mes. Diese Bandbreite an traumhafter Mode entwirft Lena Hoschek in ihrem Wiener Atelier.

CATWALK OR EVERYDAY

Tailored or off the peg. Always traditional with a twist, for kids and adults alike. In other words: ladies, gentlemen and mini-mes. Lena Hoschek designs this fabulous fashion in her studio in Vienna.

Ob Mitbringsel für zu Hause oder ein kleines Goodie für sich selbst:
Ein bisschen Shopping kann nie schaden.



A present for those at home or a souvenir for yourself:
there’s always time for a bit of shopping.

HIGHLIGHTS DER SAISON | SEASONAL HIGHLIGHTS



BURG CAP

Friends and family: Wer sich stilvoll vor der Sonne schützen und ein Burg-Statement setzen möchte, trifft mit unserer Burg Cap die richtige Wahl.

BURG CAP

Friends and family: want a stylish way to protect against the sun while making a Burg statement? Then our Burg cap is just right for you.



KRÄUTERTEE

Oma Helga hat unseren legendären Oberlecher Kräutertee erfunden. Was drin ist, verraten wir gerne. Aber das ganz genaue Kräuter-Verhältnis bleibt ein streng gehütetes Familiengeheimnis.

HERBAL TEA

Granny Helga created our legendary Oberlecher herbal tea. We're happy to share with you what it contains. But the exact ratio of the different herbs will remain our well-guarded family secret.



MARONI IM SOMMER

Unten wasserfest, oben aus robustem Horse-Fronts-Leder: Wer auch im Sommer nicht auf seinen „Maronibrater-Look“ aus dem Hause des k.u.k. Hoflieferanten Ludwig Reiter verzichten mag, schlüpft einfach in diese Gummistiefel.

CHESTNUTS IN THE SUMMER

Waterproof bottom, robust horse front leather top: if you want that so-called "chestnut vendor look" from the likes of Purveyor to the Court Ludwig Reiter in summer as well, then these wellies will be your top choice.



SAUBER GESCHÜTZT

Clean beauty ist längst das große Thema der Kosmetikwelt. Eine ganz wunderbare Sonnencreme hat die neue Kosmetikbrand Steinkraus entwickelt. Duftet fein nach Rosmarin. Und schützt nicht nur Gesicht und Körper, sondern auch die Umwelt.

CLEAN PROTECTION

Clean beauty has long been a big topic in cosmetics. The new cosmetics brand Steinkraus has developed a wonderful sun lotion. It is delicately scented with rosemary. And it not only protects your face and body, but also the environment.



HIMMLISCHE SEIDE

Die Halstücher von Hermès gehören zu den ganz großen Klassikern des Traditionshauses. Neu interpretiert werden sie von Künstlern wie Daiske Nomura –in der neuen Kollektion mit einem Tierkreis, der an ein Kuppelfresco erinnert.

HEAVENLY SILK

Hermès scarves are one of the classics by this famous fashion house. Reinterpreted by artists like Daiske Nomura, the new collection features a circle of animals reminiscent of a cupola fresco.



BRITISCH AM BERG

Das britische Label Croots (gibt's bei Manufactum) bringt Nostalgie und Funktionalität zusammen: Der Rucksack eignet sich wunderbar für Tagestouren am Berg (oder auch in der Stadt). Der gewachste Baumwollcanvas macht ihn wetterfest und die Netztasche hält Regenjacke, Karte oder Wasserflasche.

BRITISH STYLE IN THE MOUNTAINS

The British label Croots (available at Manufactum) combines nostalgia with functionality: their backpacks are ideal for day trips in the mountains (or in the city). Weatherproof thanks to its waxed cotton canvas, it features a netted pocket that holds your raincoat, map or water bottle.

TIERISCHHE

WILD
PROSPECTS

AUSSICHTEN



**REH –
BAMBI LÄSST GRÜSSEN**

Etwa einen Monat lang haben kleine Rehkitze weiße Punkte auf dem Rücken – die älteren und erwachsenen Tiere haben rundum rotbraunes Fell. Übrigens: Rehe haben einen unglaublich guten Geruchssinn – einen Menschen riechen sie schon aus einer Entfernung von 300 bis 400 Metern.

**DEER –
THE LIKES OF BAMBI**

For about a month after their birth, fawn deer have white spots on their backs – while older and adult animals have russet fur. By the way: deer have an incredibly sophisticated sense of smell – they can smell people from a distance of 300 to 400 yards.



**STEINADLER –
GEFIEDERTES FLUGOBJEKT**

Steinadler nisten in Felswänden und auf hohen Bäumen – und sind schneeweiß, wenn sie auf die Welt kommen. Die erwachsenen Tiere sind braun und mit ausgebreiteten Flügeln ganze zwei Meter breit! Trotz ihrer imposanten Größe sind sie äußerst wendig und sehen schwerelos aus, wenn sie über den Himmel ziehen.

**GOLDEN EAGLE –
FEATHERY FLYING OBJECT (FFO)**

Golden eagles nest in cliff faces and on tall trees – they are snowy white when they first see the light of day. Adult golden eagles are brown in color and have a wingspan of two whole yards! In spite of their imposing size, they are highly agile and look weightless as they travel across the skies.



**MURMELTIER –
ZWISCHEN EICHKATZLER
UND MAULWURF**

Murmeltiere sind sehr große Nagetiere, im Schnitt gut einen halben Meter groß und bis zu sieben Kilo schwer. Nachts schlafen sie in ihren unterirdischen Gangsystemen, tagsüber sind sie oberirdisch auf Wiesen und Felsen unterwegs. Zur Begrüßung stecken sie die Köpfe zusammen und reiben ihre Nasen aneinander.

**MARMOT –
SOMEWHERE BETWEEN A
SQUIRREL AND A MOLE**

Marmots are large rodents, averaging around half a meter in length and weighing around 15.5 lbs. They spend their nights sleeping in their underground burrows and their days above ground on meadows and rocks. To greet each other, they put their heads together and rub noses.

**SCHNEEHUHN –
DAS BERG-CHAMÄLEON**

Alpenschneehühner mausern dreimal jährlich – sie passen ihr Federkleid also immer wieder der Jahreszeit an: von schneeweiß im Winter über beige bis graubraun im Sommer. Gegen Herbst schließen sich die Familienverbände zu Scharen zusammen, die aus bis zu 300 Vögeln bestehen können.

**SNOW GROUSE –
THE MOUNTAIN CHAMELEON**

Alpine snow grouse molt three times a year – their feathers adapt to the seasons: snowy white in winter to beige and grayish brown in the summer. In the fall, their family groups join together to form flocks of up to 300 birds.



**STEINBOCK –
ASTROLOGIE MEETS ARLBERG**

Das Sternbild Steinbock ist in unseren Breiten am besten im Sommer und Herbst sichtbar – genauso wie sein Namensgeber bei uns am Berg. Vor allem die Männchen erkennt man gut an den großen, gebogenen Hörnern und dem Ziegenbart.

**IBEX –
INSPIRATION FOR CAPRICORN,
ASTROLOGY MEETS ARLBERG**

In our part of the world, the Capricorn constellation is best visible in the summer and fall – and the same is true for its namesake here on the mountain. The males can be identified by their large, round horns and goatee.



**ELSTER –
UNVERGESSENE SCHÄTZE**

Wenn sie gerade nicht in der Luft ist, bewegt sich die schwarzweiße Elster am liebsten hüpfend über den Boden. Elstern gehören zu den klügsten Vögeln überhaupt – und verstecken ihre Beute an den unterschiedlichsten Orten. Dazu graben sie ein kleines Loch und bedecken es mit Erde. Schwierigkeiten, den Geheimvorrat wiederzufinden, haben sie nie.

**MAGPIE –
UNFORGOTTEN TREASURES**

When they aren't in the air, black-and-white magpies love to spend their time hopping around on the ground. Magpies are among the most intelligent birds in the world – and they hide their loot in the most varied locations. For this, they dig a small hole and then cover it with earth. They never struggle to find their secret stash again later.





LENI

Magyar-Vizsla-Hündin Leni ist die Burg-Prinzessin. Wer sie nicht auf einer Polsterbank im Haus findet, erspät sie vielleicht als zimtfarbenen Punkt in der Gondel: Leni fährt nämlich unheimlich gern Seilbahn. Mit Frauchen Patricia geht's mindestens einmal am Tag Richtung Kriegeralpe.

LENI

Leni, a female Magyar Vizsla, is the Burg princess. You can usually find her on a cushioned couch indoors, or otherwise you may spot her as a cinnamon-colored spot in a cable car: Leni absolutely loves cable cars. Her owner Patricia takes her up to the Kriegeralpe at least once a day.



TURMFALKE – GEOMETRIE AUF FEDERKLEID

An der braun-schwarzen Musterung und den gelben Füßen sind Turmfalken gut zu erkennen. Am „Rüttelflug“ erkennt man sie aber sofort: Immer wieder bleiben sie über der Erde „stehen“, schlagen mit den Flügeln und halten mit breit aufgefächerten Schwanzfedern Ausschau nach Beute.

KESTREL – GEOMETRICAL FEATHERS

Kestrels can be easily identified by their black and brown pattern and yellow feet. They are also easy to spot during their “stationary flight.” That’s when they hover high above the ground with their tail feathers spread out, beating their wings and keeping an eye out for prey.



GAMS – VOM STREICHELZOO AN DEN BERG

Einfach gesagt sind Gämsen Ziegen, die am Berg leben. Sie können erstaunlich gut klettern – und Gams-Kitze können ihren Müttern schon wenige Stunden nach der Geburt in schwieriges Gelände folgen. Am liebsten knabbern sie an den jungen Trieben von Alpenrose, Wacholder und Kiefer.

CHAMOIS – FROM THE PETTING ZOO TO THE MOUNTAIN

Chamois are basically goats living on the mountain. They are incredibly gifted climbers – and chamois kids are able to follow their mothers across difficult terrain only a few hours after their birth. Their favorite snacks are young mountain rose, juniper and pine shoots.

MEMORY



AUFGEPASST

Kids können sich gerne jederzeit ein Wildtier-Memory an der Rezeption abholen. Wer sichtet die meisten Tier-Paare?

LOOK OUT

Kids can pick up their wild animal memory game at the front desk at any time. Who sees the most animal pairs?

Unsere Blumen und Wildkräuter sind auch was für den schnellen Spaziergang. Sie sind ja im wahren Sinne des Wortes angewurzelt und nicht zu übersehen. Wer mehr Zeit mitbringt und sich ein bisschen unauffällig auf die Lauer legt, hat im Sommer und Herbst aber gute Chancen, auch viele unserer Wildtiere in der freien Natur zu beobachten. Hier ein Überblick, wem man begegnen kann und nach wem besonders Kids mit Argusaugen Ausschau halten können.



Our flowers and wild herbs are impressive even on a short walk. After all, they are rooted to the spot in the truest sense of the word and you couldn't miss them. If you have a little more time and sit on watch for a while, you might have a good chance in the summer and fall to observe many of our local wild animals in their natural habitat. Here you can find an overview of who you might encounter and particularly who might be easy to spot for kids.



Sommer und Winter sind eh die Hochzeiten am Arlberg. *Der Herbst dagegen ist ein echter Geheimtipp.*



Summer and winter are peak seasons at the Arlberg. *But fall is our secret.*

FALL IN OBERLECH: ENJOY THIS SPECIAL SEASON

HERBST

DIE ZWISCHEN-

COOK IT YOURSELF

Auf Gourmets, die auch gerne selbst den Kochlöffel in die Hand nehmen, warten Kochkurse von Fisch bis Fleisch – unter Anleitung von Chefkoch Sebastian Daeche.

COOK IT YOURSELF

Cookery classes, from meat to fish, await all gourmets who enjoy cooking their own meals from time to time – under the guidance of chef Sebastian Daeche.



KLAR UND GOLDEN

Wenn der Altweibersommer die Berge in goldenes Licht taucht, entsteht eine wirklich magische Stimmung. Gleichzeitig ist der Blick tagsüber oft klarer als im Sommer oder Winter.

GOLDEN CLARITY

When the Indian summer spreads its golden light over the mountains, the atmosphere is truly magical. And the views during the day are often clearer and better than in the summer or winter.





**KUHGLOCKEN UND
BLUMENSCHMUCK**

Wer im Herbst bei uns ist, kann live erleben, wie die Kühe auf den Winter vorbereitet werden: Der Almabtrieb ist im gesamten Vorarlberg eine sehr lebendige Tradition.

**COWBELLS AND
FLOWER ARRANGEMENTS**

If you spend the fall with us, you can experience close up how the cows are made ready for the winter. Throughout Vorarlberg, the tradition of driving down the cattle from the mountain pastures is alive and well.

**DER ERHOLUNGS-
MOMENT IST JETZT**

Nach der Ausflugszeit im Sommer und vor dem Weihnachtstrubel ist jetzt der Moment, um sich etwas Zeit für sich zu gönnen. Zum Beispiel einen Herbstspaziergang mit Sauna-Ausklang.

**THIS IS THE TIME FOR
RELAXATION**

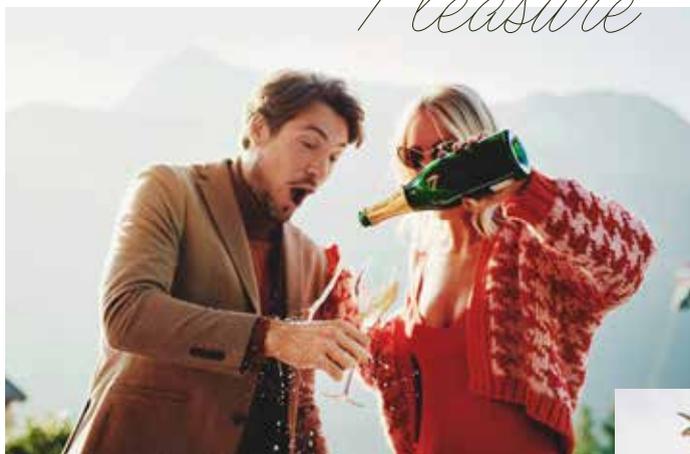
After the busy summer and before the Christmas season — this is the moment to take some time out. Maybe with a hike followed by an evening at the sauna.



IN OBERLECH ZEIT

GENIESSSEN

*Legendary
Pleasure*



PARTY WARM-UP

Ohne Feste geht es in der Burg natürlich nie. Zu den Highlights der Zwischensaison gehört das Almfest auf der Kriegeralpe — und dass wir das Fondue-Stüberl aufsperrten.

PARTY WARM-UP

The Burg wouldn't be the Burg without celebrations. One of the highlights of this special season is the "Almfest" (lit. mountain pasture party) at Kriegeralpe. And we also open up our Fondue Parlor.

AN APPLE A DAY

Auch bei uns im Vorarlberg beginnt in dieser Zeit die große Apfelernte. In vielen Betrieben gibts erntefrischen Most zu genießen. Und seit 2022 haben wir mit dem „Ländle-Gütesiegel“ sogar eine eigene Auszeichnung für Bio-Äpfel.

AN APPLE A DAY

In Vorarlberg, this is also when the apple harvest starts. Many businesses offer harvest-fresh cider. And since 2022, we have even been certified as an organic apple producer with the so-called "Ländle-Gütesiegel."



5 FRAGEN AN CHEFKOCH SEBASTIAN DAEICHE

5 QUESTIONS FOR CHEF SEBASTIAN DAEICHE



Der Liebe sagt man alles Mögliche nach. Im Fall von Sebastian Daeiche können wir ganz faktisch festhalten, dass sie ihn an den Arlberg geführt hat. Inzwischen hat er längst auch die Burg fest ins Herz geschlossen und ist seit 10 Jahren Chef des eingeschworenen Küchenteams, mit dem er köstliche Klassiker und haubengekrönte Kreationen auf die Burg-Teller zaubert.



Love has been blamed for many things. In the case of Sebastian Daeiche, it is a fact that it led him here, to the Arlberg. By now, he has grown extremely fond of the Burg where for the last 10 years he has worked as the head of the committed kitchen team and where he conjures up delicious classics and award-winning creations.

**Burg Kochkurse mit Sebastian Daeiche: mehrere Termine im Oktober & November 2023*

**Burg cookery classes with Sebastian Daeiche: available on several days in October & November 2023*



1. SEBASTIAN, WÜRDEST DU SAGEN, DASS DU EIN STRENGER CHEF BIST?

Kein besonders strenger, hoffe ich (*lacht*). Ich schätze mein Team sehr und ein gutes Arbeitsklima ist mir wichtig. Aus menschlicher Sicht genauso wie aus praktischer: Denn im stressigen Küchenalltag muss nicht nur jeder Handgriff sitzen, wir müssen uns auch aufeinander verlassen können. Ganz besonders im Winter, wenn wir über 35 Leute sind. Dann passieren keine Fehler und ich muss auch wenig laute Ansagen machen (*lacht*).

SEBASTIAN, WOULD YOU SAY THAT AS A BOSS, YOU ARE VERY STRICT?

Not especially strict, I hope (*laughs*). I really appreciate my team, and a pleasant atmosphere at work is important to me. Not just for morale, but also for practical reasons. On a busy day in the kitchen, you not only need to get everything just right, you also need to be able to rely on each other. Especially in winter when the team includes more than 35 people. That's how you prevent mistakes – and I don't have to shout as much (*laughs*).



2. WIE WÜRDEST DU DEINE KÜCHEN-HANDSCHRIFT BEZEICHNEN?

Traditionell mit Twist. Ich experimentiere gerne mit neuen Aromen, aber ich laufe nicht jedem Trend hinterher. Ich glaube, im Grunde bin ich da ganz d'accord mit der Grundhaltung der Burg: Sich verändern und entwickeln ist wichtig – aber immer authentisch und mit Sinn. Deshalb liegt bei uns die größte Priorität auch auf der Qualität der Zutaten. Und da am liebsten aus der Region. Wir arbeiten auch mit exotischen Lebensmitteln, aber wir machen nichts einfach nur um der Exotik willen.

HOW WOULD YOU DESCRIBE YOUR SPECIAL STYLE IN THE KITCHEN?

Traditional, but with a twist. I like to experiment with new flavors, but I don't chase after every new trend. I believe that puts me in sync with the mindset at the Burg Hotel: it is important to change and develop – but you also need to stay authentic and it needs to make sense. That's why the quality of our ingredients is our top priority. And they should be sourced locally, whenever possible. We also love exotic foodstuffs, but we don't just use them for the sake of making things exotic.

3. APROPOS EXOTIK: STIMMT ES, DASS DU EINE ART „KITCHEN-LAB“ BETREIBST?

Also ich glaube, „Labor“ ist nicht unbedingt das Wort, das ich selbst verwenden würde. Aber es stimmt, dass wir uns gezielt zurückziehen und besonders zwischen den Saisonen mit Geschmäckern experimentieren und gemeinsam Menüs komponieren.

TALKING ABOUT EXOTIC: IS IT TRUE THAT YOU RUN A KIND OF “KITCHEN LAB”?

Well, I think “lab” isn't quite the word I'd use... but it's true that we dedicate some time to experimenting with flavors and putting together new menus, especially between the seasons.

4. WAS WÜRDEST DU ÖFTER SERVIEREN, WENN ES ALLEIN NACH DEINEM GESCHMACK GINGE?

Ich persönlich liebe ja Steckrüben (*lacht*). Und Innereien. Letztere sind extrem unterschätzt und voller Geschmack. Leider wurden sie lange Zeit geradezu von den Tellern heruntergemobbt. Aber jetzt, wo auch der Nose-to-Tail-Gedanke wieder mehr ins Bewusstsein der Menschen tritt, sehe ich zarte Anzeichen eines Innereien-Comebacks. Das freut mich sehr.

WHAT WOULD YOU SERVE MORE OFTEN IF ALL THAT MATTERED WAS YOUR TASTE?

Personally, I really love turnips (*laughs*). And offal. The latter is extremely undervalued and full of flavor. Unfortunately, for a long time, it was basically bullied off our plates. But now that the idea of nose-to-tail consumption is starting to take hold again, I can see signs that offal may be making a comeback. I'm happy about that.

5. UND ANDERSHERUM GEFRAGT: WAS SIND DIE BELIEBTEN KLASSIKER, DIE IMMER WIEDER AUFTAUCHEN MÜSSEN?

Also auf dem ersten Platz ist hier sicherlich unser Beef Tatar, das inzwischen wirklich legendär ist. Dann würde ich sagen, kommen Tafelspitz und Wiener Schnitzel zusammen auf Platz zwei der Gerichte, die immer wieder gewünscht und nachgefragt werden. Auf dem dritten Platz würde ich unser Trüffelschwein sehen. Das wird immer beliebter – inzwischen bieten wir sogar einen Kochkurs* dazu an.

LET'S ASK THIS A DIFFERENT WAY: WHICH FAMOUS CLASSICS SHOULD PUT IN AN APPEARANCE AGAIN AND AGAIN?

I'd say that the first is definitely our Beef Tatar, which has acquired legendary status. And then, in second place, we have Tafelspitz (prime boiled beef) and Viennese schnitzel, which are requested all the time. My third favorite would have to be our truffle pork. It's getting more and more popular – we now even offer a cookery course* for it.

DAS BURG TRÜFFELSCHWEIN

BURG TRUFFLE PORK



Dieses Gericht gehört zu unseren absoluten Burg-Klassikern. Wir bereiten es mit Duroc-Schwein aus eigener Zucht zu – das marmorierte Fleisch mit seinem recht hohen Fettgehalt entfaltet einen besonders feinen Geschmack.

This dish is one of our absolute classics at the Burg Hotel. We use Duroc pork from our very own farm – this marbled meat with its especially high fat content unfolds a truly special flavor.

GUT ZU WISSEN

Wer sich das „Vom-Blatt“-Kochen nicht gleich zutraut, ist herzlich eingeladen, sich bei unserem Trüffelschwein-Kochkurs mit Sebastian Daeche persönlich anzumelden.

GOOD TO KNOW

If you lack the confidence to cook from the recipe, you are more than welcome to sign up for our Truffle Pork Cookery class with Sebastian Daeche.

Ein dreiteiliges Rezept für
vier Personen und *einmaligen Genuss*.



A three-part recipe for four and
a unique indulgence.

HOMMAGE AN EIN SCHWEIN

HOMAGE TO A PIG

FLEISCH:

- 4 Stück Duroc Schweinskotelett je ca. 200–280 g

KRUSTE:

- 150 g Butter
- 2 Eidotter
- 50 g Brösel
- 50 g Trüffelbutter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian, Rosmarin

MEAT:

- 4 pieces of Duroc pork cutlet approx. 200–280 g each

CRUST:

- 150 g butter
- 2 egg yolks
- 50 g breadcrumbs
- 50 g truffle butter
- Salt, pepper, nutmeg, thyme, rosemary

Schweinskotelett von beiden Seiten scharf anbraten, auf ein Blech umsetzen, mit Rosmarin und Thymian belegen und bei 180°C Umluft ca. 8–10 Minuten im Ofen fast fertig garen. Dann den Ofen auf Grillfunktion oder reine Oberhitze stellen, die fertige Kruste gleichmäßig auf dem Fleischanteil des Koteletts verteilen und bis zur Goldbräune gratinieren.

Für die Kruste Butter und Trüffelbutter schaumig schlagen. Eidotter und Brösel hinzugeben. Noch kurz mitschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Sear pork cutlets on both sides, then move to a tray, cover with rosemary and thyme and bake in the oven for 8–10 min. at 180°C (fan) until nearly cooked. Then switch the oven setting to grill or top heat, spread the finished crust evenly across the meat portion of the cutlet and cook “au gratin” until golden brown.

For the crust, beat the butter and truffle butter until creamy. Add egg yolks and breadcrumbs. Beat for a bit longer and then add salt, pepper and nutmeg to taste.



VORBEREITUNG | PREPARATION: 20 MIN.

KOCHZEIT | COOKING TIME: 25 MIN.

SCHWIERIGKEIT | DIFFICULTY:



ODE AN DEN BLATTSPINAT

ODE TO LEAFY SPINACH

- 250 g Blattspinat
- 40 g kleine Schalotten
- 10 g Knoblauch
- 30 g getrocknete Tomaten
- 25 g Parmesan
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Olivenöl

- 250 g leafy spinach
- 40 g small shallots
- 10 g garlic
- 30 g dried tomatoes
- 25 g parmesan
- Salt, pepper, nutmeg, a little olive oil

Fein gehackte Schalotten in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, gewaschenen Blattspinat dazugeben. Sobald der Blattspinat sein Volumen verloren hat, Knoblauch und getrocknete Tomaten zufügen. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und vor dem Servieren gut abtropfen.

Finely chop shallots and saute in a little olive oil, then add washed leafy spinach. Once the spinach has lost its volume, add garlic and dried tomatoes. Finally, add grated parmesan, salt, pepper and nutmeg to taste and drip off before serving.



VORBEREITUNG | PREPARATION: 20 MIN.

KOCHZEIT | COOKING TIME: 5 MIN.

SCHWIERIGKEIT | DIFFICULTY:



SOLO FÜR EINEN TRÜFFEL

SOLO FOR TRUFFLES

CA. 125 ML SAUCE:

- 1,25 kg Kalbsknochen
- 70 g Knollensellerie
- 125 g Karotten
- 175 g Zwiebeln
- 125 ml Portwein
- 3 g Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- Frischer Trüffel oder hochwertiges Trüffelöl

APPROX. 125 ML SAUCE:

- 1.25 kg veal bones
- 70 g celery root
- 125 g carrots
- 175 g onions
- 125 ml port
- 3 g tomato puree
- 250 ml red wine
- Fresh truffle or high-quality truffle oil

Kalbsknochen langsam im Ofen rösten (ca. 150°C, 50 min). Gemüse in grobe Stücke schneiden und im Topf langsam anbraten, die Zwiebeln erst zum Schluss zugeben. Tomatenmark kurze Zeit mitrösten und mit Rotwein ablöschen, diesen bis zur sirupähnlichen Konsistenz einkochen. Nun den Portwein zugeben und ebenfalls stark reduzieren. Die Knochen beigegeben, mit ca. 750 ml Wasser bedecken und für mindestens 6 Stunden langsam köcheln lassen. Den Fond passieren und bis zur gewünschten Intensität einkochen.

Zum Schluss mit frischem Trüffel (weißer Trüffel ist natürlich deutlich intensiver) oder hochwertigem Trüffelöl abschmecken.

Slowly roast veal bones in the oven (for approx. 50 min at 150°C). Roughly chop the vegetables and roast slowly in a pot, then add the onions last. Briefly roast with the tomato puree and pour in wine, then cook until it reaches a sirupy consistency. Now add the port and cook until strongly reduced. Add the bones, cover with approx. 750 ml of water and simmer for at least 6 hours. Sieve the stock and cook until it reaches the desired intensity.

Finally, add fresh truffle (or white truffle for a more intense flavor) or high-quality truffle oil to taste.



VORBEREITUNG | PREPARATION: 20 MIN.

KOCHZEIT | COOKING TIME: 7 H

SCHWIERIGKEIT | DIFFICULTY:



KRÄUTER

Geplüster



ACHTUNG
Die Schafgarbe ist komplett ungiftig, hat aber giftige Doppelgänger. Daher sollte man immer jemanden zurate ziehen, der sich mit Kräutern auskennt, wenn man sie selbst sammeln und verarbeiten möchte.

IMPORTANT
Yarrow is completely harmless, but has poisonous lookalikes. So if you are going out to gather the herbs yourself and use them, get advice from someone who knows about herbs.

Die Schafgarbe hat viele Talente. Vor allem wirkt sie antibakteriell und ist somit ein sehr effektives Mittel gegen Entzündungen. Zudem hilft sie bei Magenbeschwerden und leichten Kopf- oder Zahnschmerzen.

Yarrow has many talents. In particular, it has antibacterial properties which make it highly effective against inflammation. It also helps with stomach trouble and light headache and toothache.

MIT OMA HELGA

HERBAL DELIGHT WITH GRANNY HELGA

Seit sie sich erinnern kann, war *Helga zum Kräuter sammeln auf dem Berg*. Zuerst noch mit einem Wunschzettel von ihrer Mama in der Hand und einem Bestimmungsbuch im Korb. Heute teilt sie ihr Wissen gern mit anderen – denn in Sachen *Kräuterkunde kann ihr kaum einer etwas vormachen*.



For as long as she can remember, *Helga has gone up to the mountain to gather herbs*. Initially carrying her mum's list and an herb identification guide in her basket. Today, she loves sharing her knowledge with others – *there's hardly anyone who knows more about herbology than she does*.



„Schafgarbe ist eines meiner Lieblingskräuter. Sie ist äußerst heilsam und auch gut für die Haut. Das Öl, das wir hier für unseren Wellness-Bereich selbst machen, kann man auch zu Hause herstellen.“

“Yarrow is one of my favorite herbs. It has strong healing powers and is also good for your skin. The oil that we produce ourselves for our wellness area can also be made at home.”

— Oma Helga

REZEPT

RECIPÉ

UTENSILIEN UND ZUTATEN:

5 Liter Einmachglas
Frische Kräuter (*am besten nach Mittag gepflückt*)
Hochwertiges Sonnenblumen-
oder Olivenöl

UTENSILS AND INGREDIENTS:

5 liter (175 fl. oz.) mason jar
Fresh herbs (*ideally plucked after lunch*)
High-quality sunflower
or olive oil

ZUBEREITUNG:

Glas zur Hälfte mit
frischen Kräutern füllen,
mit Öl aufgießen,
5–6 Wochen stehen lassen,
Kräuter abseihen
— Fertig —

Haltbarkeit: 2–3 Jahre

PREPARATION:

Fill half of the mason jar
with fresh herbs,
fill up to the top with oil,
leave for 5–6 weeks,
sieve out herbs
— Ready —

Shelf life: 2–3 years

YOGA

INDOOR YOGA

In unseren neuen Yoga-Räumen finden bei jedem Wetter Kurse mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden statt. Ein schöner Anschluss ans Training ist ein Besuch im Wellnessbereich nebenan.

INDOOR YOGA

Yoga courses at different difficulty levels are held in our new yoga rooms in all weathers. After your workout, why not visit our wellness area next door?

OUTDOOR YOGA

Unsere Kurse unter freiem Himmel sind ein echtes Highlight. Nicht nur, weil die Kulisse so atemberaubend ist. Bei Alpenluft und mit Bergblick können Geist und Körper ganz natürlich noch besser loslassen.

OUTDOOR YOGA

Our outdoor yoga courses are a genuine highlight. Not just because the backdrop is so breathtaking. But because alpine air and the view of the mountains help you to relax your mind and body.



PRIVATE YOGA

Wer nicht unbedingt in der Gruppe trainieren möchte, kann unsere Yoga-Instructors auch für ein Einzeltraining buchen. Die Terminabsprache erfolgt individuell.

PRIVATE YOGA

Our yoga teachers are also available for private sessions for anyone less comfortable in a group. These can be booked individually.

Hund, Katze, Schmetterling: Wer ohne Wanderschuhe aktiv entspannen möchte, findet jetzt unseren erweiterten Yoga-Kursplan an der Burg-Rezeption.

Dogs, cats and butterflies: For anyone looking for activities beyond hiking, check out our extended offer of yoga courses at the Burg Hotel front desk.

**LAGERFEUER-
FEELING EXTREM**

Auch 2019 waren die Lustenauer wieder ganz vorne mit dabei. Beim traditionellen „Funken“ maß der Holzstapel über 60 Meter Höhe und schaffte damit den Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde.

EXTREME BONFIRE FEELING

In 2019, Lustenau was again among the top performers. During the traditional “Funken” bonfire event, the wood stack reached a height of more than 60 meters (nearly 200 feet) and thereby earned an entry in the Guinness Book of Records.

**BREGENZER
KÄSEWUNDER**

2018 wurde der Weltrekord im Heben von schweren Lasten in Schwarzenberg errungen: Ein 255 kg Käselaib wurde mit nur 2 Fingern 3 Sekunden lang gehoben.

BREGENZ CHEESE

In 2018, the world record in lifting heavy loads was reached in Schwarzenberg, when a 255 kg (560 lbs) cheese was held up for 3 seconds using only 2 fingers.

**REKORD
MIT PROMILLE**

2017 wurde in Lustenau die größte Weinflasche der Welt gekürt. Sie war 3 Meter hoch und 770 kg schwer. Drin? 1590 Liter burgenländischer Zweigelt. Na Prost.

ALCOHOLIC RECORD

In 2017, the world's biggest wine bottle was produced in Lustenau. It was 3 meters (nearly 10 feet) in height and weighed 770 kg (1700 lbs). And what did it contain? 1590 liters (53765 fl. oz.) of Zweigelt from Burgenland. Cheers!

**BRETTL-
SPEEDSTER**

Kaum mehr als ein blitzschneller Schatten auf der Piste: 2002 brach Speedskier Harry Egger mit 248,28 km/h am Arlberger Rüfikopf den Rekord als schnellster Mensch der Welt.

SKI SPEEDSTER

Hardly more than a shadow swishing by on the slopes: in 2002, speed skier Harry Egger broke the record as the world's fastest person by traveling 248.28 km/h (154.27 miles/h) at Arlberger Rüfikopf.



TYPISCH

TYPICAL
VORARLBERG

VORARLBERG

SO KLINGT'S BEI UNS

OUR LOCAL DIALECT

„Schaffa“

arbeiten; Arbeit leisten,
verrichten; tätig sein

arbeiten = performing or
carrying out work; being active

„Gi ligga“

sich hinlegen; sich schlafen
legen; sich zur Ruhe legen

sich hinlegen =
going to sleep, resting

„Heiba“

heuen; Heu machen,
Heu ernten

heuen = making hay,
harvesting hay

BIS BALD AM LOGENPLATZ DES ARLBERGS

SEE YOU AT CENTER STAGE OF ARLBERG



Burg

★★★★S
LECH AM ARLBERG

BURGHOTEL-LECH.COM

Oberlech 266 · 6764 Lech am Arlberg · Österreich
TEL +43 5583 2291 · FAX -12 · info@burghotel-lech.com

Lech
Zürs  ARLBERG

VOR
ARL
BERG