Speisen & Getränke

Dishes & Drinks

www.lech-bergbahnen.at | lech_bergbahnen

SPEISEN / DISHES

SUPPEN / *SOUPS*

Klare Rindssuppe / ***Clear beef broth***

mit Frittaten / *with shredded pancakes*

mit Tirolerknödel / *with Tyrolian dumpling*

Erdäpfelrahmsuppe mit Speckstreifen
Potato cream soup *with bacon stripes*

Feurige Gulaschsuppe / ***Fiery goulash soup***

VORSPEISEN & SALATE / *STARTERS & SALADS*

Gemischter Salat mit gegrillter Hühnerbrust
Mixed salad *with grilled chicken breast*

Lecher Bauernsalat mit Speck, Ei, Kürbiskernöl und Frischkäse
Local Farmer's salad *with bacon, egg, pumpkin seed oil and cream cheese*

Gemischter Salat / ***Mixed salad***

Ofenkartoffel / ***Baked potato***

mit Schnittlauchrahmsauce, Speck und Bergkäsewürfel
with cive cream, bacon and cheese

mit Schnittlauchrahmsauce und Räucherlachs
with cive cream and smoked salmon

HERZHAFTES / *HEARTY MEALS*

Putenschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren
Turkey schnitzel *with french fries and cranberries*

Rüfiburger mit 180g Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Cheddar, Speck und Kartoffelwedges
Rüfiburger *with 180g beef, salad, tomato, cucumber, cheddar, bacon and potato wedges*

Grillhendl mit Kartoffelsalat
Grilled chicken *with potato salad*

Gegrillte Hauswurst mit Kartoffelsalat
Grilled sausage *with potato salad*

Älpler Rösti mit Speck und Vorarlberger Bergkäse überbacken mit einem gemischten Salat
Fried grated potatoes *with bacon and cheese gratinated and with a mixed salad on the side*

Spinatknödel in Rahmsauce mit Käse überbacken und gemischtem Blattsalat
Spinach dumplings *gratinated with cheese in creamy sauce and mixed leaf salad*

Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat
Vorarlberger cheese spaetzle *with roasted onions and leaf salad*

ALLERGENE – Wir verwenden in unserer Küche: Gluten, Eier, Fisch, Krebstiere, Sellerie, Sesam, Senf, Weichtiere, Nüsse, Lupine, Soja, Erdnüsse, Schwefeldioxide, Solfite, Milch und Lactose. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die jeweiligen Inhaltsstoffe in den Gerichten.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. | Druckfehler vorbehalten | Trinkgelder sind im Preis nicht inkludiert

RÜFI PASTA

Spaghetti Napoli mit Tomatensauce/*with tomato sauce*

Spaghetti Bolognese/*Spaghetti bolognese*

KINDER / *KIDS*

Spaghetti Bolognese oder **Napoli**
Spaghetti bolognese *or* ***napoli***

Putenschnitzel mit Pommes Frites
Turkey schnitzel *with french fries*

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
Chicken Nuggets *with french fries*

Frankfurter mit Pommes Frites
Frankfurter *with french fries*

SÜSSES FINALE / *SWEET FINISH*

Warmer Topfen- oder **Apfelstrudel**
Curd strudel *or* ***apple strudel***

mit Sahne/*with whipped cream*

mit Vanillesauce/*with vanilla sauce*

Rüfikopf Kaiserschmarren mit Rosinen und Zwetschkenröster
Rüfikopf Kaiserschmarren *with raisins and stewed plums*

Tageskuchen/*Cake of the day*

JEDEN FREITAG / *EVERY FRIDAY*

Exklusiver Abendgenuss/*Exclusive evening treat*
Fondueabend mit Gondelfahrt inklusive Sektempfang
Fondue evening with gondola ride including sparkling wine reception
Reservation online: www.ruefikopf.at

Außerdem gibt es die Möglichkeit für EUR 15 auf den Berg zu fahren und à-la-Carte zu essen./*There is also the option of travelling up the mountain for EUR 15 and eating à la carte.*

Bildnachweis, S. 1, 3: Vorarlberger Landesbibliothek

ALLERGIES – We use in our kitchen: gluten, eggs, fish, shellfish, celery, sesame, mustard, mollusk, nuts, lupine, soja, peanuts, sulfur, solfite, milk and lactose. Our staff will inform you about the ingredients our meals.

All prices incl. VAT. | Subject to printing errors | Gratuities are not included in the price

GETRÄNKE / DRINKS

HEISSE GETRÄNKE / *HOT DRINKS*

Kaffee/*Coffee*	
Espresso	
Doppelter Espresso/*Double espresso*	
Latte Macchiato	
Cappuccino	
Caffè Latte	
mit Schokolade, Karamell oder Vanille *with chocolate, caramel or vanilla*	
Spezial-Kaffee mit/***Special coffee*** *with* Scotch, Baileys, Grand Marnier, Amaretto, Kahlua	
Lumumba/*Chocolate with rum*	0,20 l
Heiße Schokolade mit Milch und Sahnehaube ***Hot chocolate*** *with milk and whipped cream*	
Heiße Zitrone/*Hot lemon*	
Glühwein/*Mulled wine*	0,20 l
Teesortiment/*Tea selection*	
English breakfast, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Grüntee, Earl Grey *English breakfast, chamomile, berries, peppermint, green tea, earl grey*	
Tee/*Tea*	
mit Milch oder Zitrone/*with milk or lemon*	
mit Rum/*with rum*	

ALKOHOLFREI / *SOFTDRINKS*

Vöslauer Mineralwasser/*Mineral water*	0,33 l
prickelnd oder still/*sparkling or still*	0,75 l
Eistee/*Icetea*	
Zitrone/*Lemon*	0,33 l
Pfirsich/*Peach*	0,33 l
Apfelsaft/*Apple juice*	0,20 l
Johannisbeersaft/*Currant juice*	0,20 l
Orangensaft/*Orange juice*	0,20 l
alle Säfte auch „gespritzt" *all juices "splash up with sparkling water"*	0,50 l
Holundersaft/*Elderberry juice*	0,50 l
Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l
Almdudler Kräuterlimonade/*Herbal lemonade*	0,33 l
Skiwasser/*Tap water with raspberry juice*	0,50 l
Red Bull	0,25 l
ORGANICS BY RED BULL	
... Organics Bitter Lemon	0,25 l
... Organics Ginger Ale	0,25 l
... Organics Tonic Water	0,25 l

BIER / *BEER*

Stiegl	0,30 l
	0,50 l
Stiegl Weisse	0,30 l
	0,50 l
Stiegl 0,0 % (Alkoholfrei/*Non-alcoholic*)	0,33 l
Radler sauer oder süß/*sour or sweet*	0,30 l
	0,50 l

DRINKS

Aperol Spritz	1/4 l
Lillet Spritz	1/4 l
Campari Spritz	1/4 l
Hugo	1/4 l

OFFENE WEINE / *OPEN WINES*

Giró Ribot Cava Brut Rosé	1/8 l
Grüner Veltliner	1/8 l
Schloss Gobelsburg, Langenlois	1/4 l
Zweigelt Rubin	1/8 l
Jordan, Pulkau	1/4 l
Gespritzter Weiß oder **Rot**	1/4 l
White wine** or **red wine with sparkling water	

SPIRITUOSEN / *SPIRITS*

Obstler/*Fruit schnaps*	2 cl
Marille oder **Williams**/*Apricot* or *Williams pear*	2 cl
Freihof, Lustenau	
SCA „Rote Williams"/*SCA „Red Williams"*	2 cl
Zwetschke im Eichenfass gereift ***Plum** aged in oak barrels*	2 cl
Himbeerbrand/*Raspberry Brandy*	2 cl
Quitte/*Quince*	2 cl
Vogelbeer/*Rowanberry*	2 cl
Ramazotti	2 cl
Averna	2 cl
Jägermeister	2 cl
Havanna Club 3 Años	2 cl
Gin oder/*or* **Vodka**	4 cl
Gin Tonic	4 cl
Vodka Lemon oder/*or* **Vodka Orange**	4 cl

FLASCHENWEINE / *WINES*

Weißweine / *White wines*

Quivira Verdejo Hermanos del Villor, DO Rueda	0,75 l
Grüner Veltliner „Faß 4“ Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram	0,75 l
Grauburgunder Smaragd „Pluris“ Franz Hirtzberger, Spitz an der Donau, Wachau	0,75 l
Chardonnay Unger Andreas, Burgenland	0,75 l
Sauvignon Blanc Klassik Erwin Sabathi, Leutschach-Pößnitz, Südsteiermark	0,75 l
Riesling Zehenthof Federspiel Karl Holzapfel, Joching, Wachau	0,75 l
Gemischter Satz Gustav Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion	0,75 l

Rotweine / *Red wines*

Zweigelt „Goldberg“ Werner Achs, Burgenland	0,75 l
Zweigelt Rubin Simone Jordan, Pulkau, Niederösterreich	0,75 l
Blaufränkisch Classic Wellanschitz, Neckenmarkt, Burgenland	0,75 l
St. Laurent Erwin Tinhof, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l
Cuvée Heideboden Andreas Gsellmann, Gols, Neusiedlersee	0,75 l
Pinot Noir Ludwig Hiedler, Langenlois, Kamptal	0,75 l
„Die Versuchung“ Gustav Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion	0,75 l
Cuvée Gabarinza Andreas Gsellmann, Gols, Burgenland	0,75 l
Rioja Finca Estarijo Heraclio Alfaro, Spanien	0,75 l

SCHAUMWEINE / *SPARKLING WINES*

Piccolo Prosecco	0,20 l
Veuve Clicquot Brut	0,75 l
	1,50 l
Veuve Clicquot Rosé	0,75 l
Ruinart Rosé	0,75 l

Rud·Alpe

rud-alpe.at

Balmalp

balmalp.at

SCHLEGELKOPF
RESTAURANT/BAR

schlegelkopf.at

rüfi restaurant

ruefikopf.at

BISTRO
Mila

bistro-mila.at

Lech Bergbahnen AG, Tannberg 185, 6764 Lech am Arlberg
Tel. +43 5583 2332-0, www.lech-bergbahnen.at

WS 25/26

Unvergessliche Augenblicke im Skigebiet

Live-Unterhaltung auf der Rud-Alpe
Jeden Freitag ab 15:00 Uhr

Whisky-Verkostung
Jeden Dienstag um 15:30 Uhr

Fondue-Abend am Rüfikopf
Jeden Freitag um 18:00 Uhr

SchneeflockenPanoramaWeg
Rundwanderweg am Rüfikopf

Frühstart Langer Zug Rüfikopf
Jeden Mittwoch um 07:30 Uhr

Moët & Chandon Champagner-gondel bei der Balmalp

Kulinarische Highlights im Schnee

Tipp: Sushi, Steaks & Sylter Austern

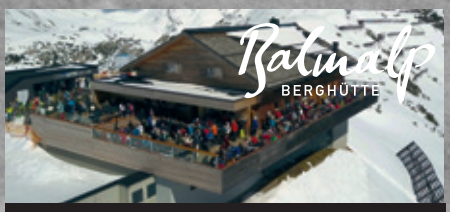
Schlegelkopf Restaurant/Bar
So schmecken Beaver Creek, Hakuba, Kampen & Lech

Tipp: **DO**, Hütten-Genussabend

Rud-Alpe
Hüttenzauber: Unverfälscht, originell & authentisch

Tipp: **FR**, Fondue-Abend

Panoramarestaurant Rüfikopf
Das Ausflugsziel für Fußgänger & Sonnenanbeter auf 2.350m



Tipp: Exklusive Moët Lounge

Balmalp 360°-Panoramablick
in die wunderschöne Bergwelt

www.lech-bergbahnen.at | lech_bergbahnen

rüfi restaurant

PANORAMARESTAURANT RÜFIKOPF
office@ruefikopf.at, +43 5583 2336-278