

LE JOUR.

Bistrokarte

SCHMELZHOF
LECH

*Für den kleinen Hunger zwischendurch
servieren wir Ihnen gerne verschiedene Leckereien
aus unserer Bistrokarte.*

*Auf der Terrasse oder in der Hotelhalle
von 12.00 bis 15.00 Uhr.*

Info: Skifahrerjause von 15:00 bis 16:30 Uhr.

Sind Sie Allergiker/in?

Dann geben Sie uns bitte Bescheid. Gerne bringen wir Ihnen eine Karte, in der die 14 Hauptallergene den einzelnen Speisen zugeordnet sind. Wir informieren Sie auch gerne zu bestimmten Zutaten in den Gerichten.



Vorspeisen & Salate

Prosciutto San Daniele, fein geschnitten mit
unserer original Berkel aus dem Jahr 1933,
mit Lecher Bauernbrot 12,00

Beef Tatar
- klassisch mit Toast und Butter 20,50
- mit Pommes frites und Zitronen-Kapern-Mayonnaise 22,50

Knackige Wintersalate mit Pinienkernen,
Schwarzbrotchips und unserem Hausdressing klein 8,40
groß 14,00

„Caesar Salad“ 15,00

Gerne „veredeln“ wir Ihren Wunsch-Salat mit folgenden Extras:

- Gebratene Hühnerfiletstreifen 4,00
- Gebratene Rinderfiletstreifen 7,00
- Gebratene Garnelen, 4 Stück 8,00

Suppen

Großmutter's Hühnerkraftsuppe oder kräftige Rindssuppe
mit frischem Ingwer, mit Fadennudeln oder Frittaten 7,20

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Öl 8,20



Schmelzhof Klassiker

Club Sandwich Gegrillte Hühnerbrust, knuspriger Speck, Tomate, Gurke, Spiegelei, Avocado und Pommes frites	17,80
Schmelzhof Burger 100% österreichisches Rindfleisch, Cheddarkäse, Spiegelei, Salat, Tomate, Zwiebelringe, Essiggurke und Pommes frites	18,50
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	9,50
Unser österreichisches Aushängeschild Das „Wiener Schnitzerl“ – wie man es gerne mag – vom Kalbsrücken mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	28,00
Cordon bleu mit Petersilkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren	31,50
Echt bayrisch Zwei Paar Münchner Weißwürstl im Topf serviert mit süßem Händlmaier Senf und Butterbrezel	9,50
1 Paar Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck	6,50
„SCA-Pasta“ Linguine mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum, Viva!	16,50



Flammkuchen

Der Klassiker aus dem Elsass
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck 9,00

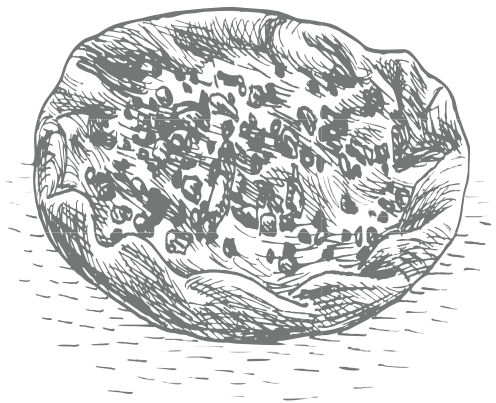
Der Italiener
mit Tomatensauce, Mozzarella,
Basilikum und Ruccola 11,00

Der Vegi
mit Crème fraîche, Raclettekäse, frischem Babyspinat,
Zucchini und Waldpilzen 12,50

Tarte flambée d'Alsace oder Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen bzw. tarte flambée, ist eine französische Spezialität aus dem Elsass. Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und Crème fraîche.

Flammkuchen wurden früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, um die erste starke Hitze auszunutzen. Sie waren außerdem ein Behelf, um die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Wurden sie zu schnell dunkel, musste mit dem Einschließen des Brotes gewartet werden.



Der Name „Flammkuchen“ kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn er eingeschoben wurde.



Aus unserer Pâtisserie

Schokofondue mit frischen Früchten und hausgemachtem Bisquit	15,50
Frische Mehlspeise aus dem Ofen	Tagespreis
Kaiserschmarrn mit Rumrosinen dazu Zwetschkenröster oder Apfelmus	15,00
Waldbeerschmarrn mit Apfelmus	16,00
Verschiedene Eissorten und hausgemachte Sorbets, je Kugel	3,00
Coupe Danmark	7,10
Heiße Liebe	7,10
Eiskaffee	6,10
Bananensplit	9,00
Zitronensorbet mit Vodka	5,50





SCHMELZHOF
LECH