

LE SOIR.



Gittis Esszimmer

SCHMELZHOF
LECH

*„Wir wünschen allen unseren Gästen
herzlich gern Gemütlichkeit und heiteren Genuss.
Von Anfang an durchgehend bis zum Schluss.“*

Gitti



Herzlich willkommen in Gittis Esszimmer!

Wer das besondere Ambiente schätzt und gerne gut isst, wird Gittis Esszimmer, das À-la-carte-Restaurant im Boutique-Hotel Schmelzhof, lieben. Die gemütliche Stube aus heimischer Fichte, der kuschelig warme Kachelofen sind ein perfekter Rahmen für wunderbare Abende.

In Gittis Esszimmer steht die klassische Österreichische Küche im Vordergrund, kreative Ideen aus aller Welt fließen mit ein. Die Speisekarte präsentiert sich sehr abwechslungsreich. Neben Süßspeisen, Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten sorgen verschiedene Fondue-Varianten oder Raclette für pure Gemütlichkeit. Edle Weine aus der Magnumflasche erweisen sich dazu als hervorragende Begleitung. Ein perfekter Abend sollte dann natürlich noch mit einem feinen Drink an der Blauen Bar ausklingen.

Gitti & Robert Strolz





Vorspeisen

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

Knackige Wintersalate mit Pinienkernen,
Schwarzbrotchips und unserem Hausdressing

klein	8,40
groß	14,00

Beef Tatar

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

Sashimi vom Malediven-Thunfisch, Yuzu-Mayo,
Wakame, Thai Spargel, Maracuja 21,50

Gittis Salatkreation
mit Wildfanggarnelen (nur die besten – BIO Eden Shrimps
ohne künstliche Zufütterung), Blattsalat, eingelegtem Gemüse,
Wasabi-Mayo, Tapiokachip

- als Vorspeise mit 3 Garnelen	19,00
- als Hauptspeise mit 5 Garnelen	26,00

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.



Fondue Chinoise

Kräftige Rindsuppe

Kalbsfilet, Rinderfilet, Hühnerfilet, Rosmarinkartoffeln,
Zucchini, Champignons, Pommes frites, Knoblauchbaguette,
Salatschüssel, eingelegtes Gemüse und vier verschiedene Dips

pro Person 53,00

Gittis Fondue „das Leichte“

Dashi, Lachs, Buttermakrele, Scampi, Gemüse, Sojasprossen,
Udonnudeln, Buchenpilze, dreierlei Saucen

pro Person 57,00

Käsefondue

Käse-Spezialmischung

Weiß- und Schwarzbrot, eingelegtes Gemüse, Obst,
geselchter Schinken, Kartoffeln

pro Person 39,00

Raclette

Raclettekäse

Kartoffeln, geselchter Schinken, Schinkenspeck, Gemüse,
eingelegtes Gemüse, Lecher Bauernbrot

pro Person 43,00



Fondue-Extras

Wir servieren zu unseren Fondues ausreichend Fleisch und Beilagen für den „gesunden Appetit“. Sollten Sie trotzdem mal zu wenig haben oder mehr Lust auf etwas Bestimmtes, können Sie gerne folgende Extras und Beilagen nachbestellen:

Hühnerfilet, 200 g	7,00
Rinderfilet, 200 g	14,00
Kalbsfilet, 200 g	13,00
Garnelen, 8 Stück	16,00
Fisch gemischt, 200 g	18,00
Gemischter Teller, Hühnerfilet - Rindsfilet - Kalbsfilet	25,00
Salatschüssel	14,00

Klassiker

Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	28,00
Cordon bleu mit Petersilkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren	31,50
Schmelzhof Burger 100% österreichisches Rindfleisch, Cheddarkäse, Spiegelei, Salat, Tomate, Zwiebelringe, Essiggurke und Pommes frites	18,50
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter und Rosmarinjus, Wintergemüse und Pommes frites	38,00
„SCA-Pasta“ Linguine mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum, Viva!	16,50
Chateaubriand 400 g (für 2 Personen), mit dreierlei Saucen, Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, auf heißem Stein serviert	64,00



Aus unserer Pâtisserie

Schokofondue mit frischen Früchten und hausgemachtem Bisquit	15,50
Knusprige Walnusstarte Whiskey, Kirsch, weiße Schokolade	16,00
Kaiserschmarrn mit Rumrosinen dazu Zwetschkenröster oder Apfelmus	15,00
Waldbeerschmarrn mit Apfelmus	16,00
Dreierlei Pralinen mit Kaffee	6,00
„Das Schmelzhof Dessert“ Zwetschke, Honig, Nuss, Orange	17,50

*Für die komplette Getränke-
auswahl bringen wir Ihnen
gerne unsere Barkarte.*

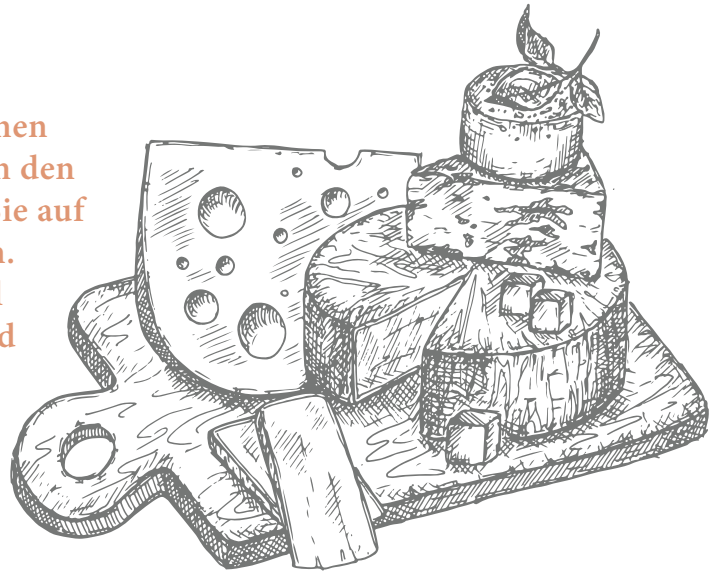


Käse schließt den Magen

Feine Auswahl vom Käsespezialitäten-Bufferet im Kaminzimmer 18,00

Wussten Sie schon ...

Vorarlberg ist bekannt für seine feinen regionalen Käsespezialitäten. Neben den internationalen Klassikern finden Sie auf unserem Käsebuffet reichlich davon. Probieren Sie etwa mal den original Bregenzerwälder Bergkäse, der rund 12 Monate im Käsekeller gereift ist und sich durch sein besonders würziges Aroma auszeichnet.



Gedeck

Kleiner Bauernbrotlaib, knackiges Gemüse, Butter und Kräutersalz aus Gittis Kräutergarten

3,00

*Gerne empfehlen wir Ihnen
offene Weine und Flaschenweine in Minibar und Magnum
aus unserer la carte des vins.*



Vive la Gemütlichkeit!



SCHMELZHOF
LECH