LE JOUR.

Bistrokarte

SCHMELZHOF
LECH

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

Auf der „The White Rabbit" Sonnenterrasse
oder in der „Costes" Hotelhalle
von 12.00 bis 15.30 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 knusprigem Bauernbrot und Meersalzbutter	16,80
Salatbowl mit eingelegten Eierschwammerln, Kürbiskernen, Kresse, Granatapfel, Haus- oder Caesardressing	18,00
wahlweise mit:	
- BIO Eden Garnelen (5 Stück)	12,60
- Rinderfiletstreifen	11,40
- Hühnerfiletstreifen	8,50
Beef Tatar	
- klassisch mit Toast und Butter	26,50
- mit Pommes frites und Zitronen-Kapernmayonnaise	+ 5,00
Schinken-Käse-Toast mit Cocktailsauce	8,50
1 Paar Frankfurter mit Kren, Senf und Gebäck	8,50

Suppen

Hühnerconsommé mit frischem Ingwer, Frittaten oder Nudeln	9,50
Steinpilz-Kartoffelsuppe mit Bohnenkrautöl	10,50
Cremesuppe nach Lust und Laune	9,50

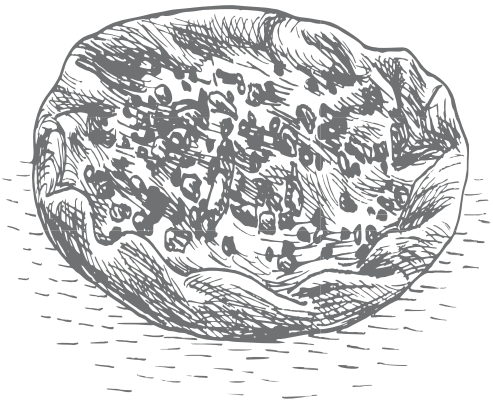
Schmelzhof Klassiker

McSchmelzhof Burger 100% österreichisches Rindfleisch, Cheddarkäse, Spiegelei, Salat, Tomate, rote Zwiebeln, Essiggurke und Pommes frites		27,00
Unser österreichisches Aushängeschild Das „Wiener Schnitzerl“ – wie man es gerne mag – vom Kalbsrücken mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren		37,00
„SCA-Pasta“ Linguine mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum, Viva!	klein	19,00 25,00
Curry nach Schmelzhofart mit Basmatireis, frischem Gemüse und Gewürzjoghurt		27,00
Gitti‘s Lieblings-Pasta mit Safran, Zucchini, Tomaten, Pinienkernen und Garnelen	klein	28,00 35,00
Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		39,50

Flammkuchen

Der Klassiker aus dem Elsass mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck	16,80
Der Italiener mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Ruccola	17,80
Der Tartufo mit Trüffel, Crème fraîche, Lauch, Ei	26,00

Tarte flambée d'Alsace oder Elsässer Flammkuchen

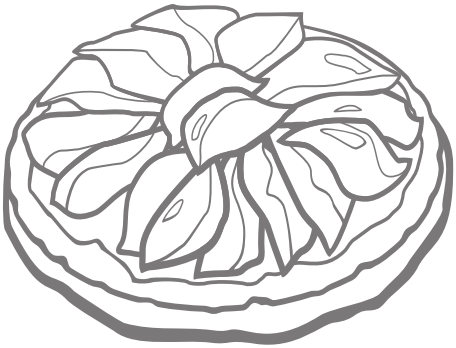


Flammkuchen bzw. tarte flambée ist eine französische Spezialität aus dem Elsass. Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und Crème fraîche.
Flammkuchen wurden früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, 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 Einschießen 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 Löffelbiskuit	21,00
Kaiserschmarrn mit Rumrosinen dazu Zwetschkenröster oder Apfelmus	21,00
Waldbeerschmarrn mit Apfelmus	22,00
Tiramisu à la Marie-Antoine Carême	19,00
Klassische Tarte Tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche	16,00



Bigot
PATISSERI
SALON

SCHMELZHOF
LECH

L`hiver 2023/24 très magnifique