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 abwechlungsreich. 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.

Seit vergangenem Winter ist Jakob, unser jüngster Sohn, Küchenchef. Nach seinen Lehrjahren bei den Allerbesten, bei Sepp Schellhorn im Seehof Goldegg, bei Thorsten Probost im Burg Vital Oberlech, bei Jeff Galvin in London und zuletzt bei Heinz Reitbauer im Steirereck in Wien, ist er nun in den Schmelzhof zurückgekehrt. Das macht uns sehr glücklich.

Gitti & Robert Strolz

Vorspeisen

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
- knusprigen Süßkartoffelschnitten	9,50
Beef Tatar	
- vegetarisch mit einer Vielfalt von Tomaten, mit Toast und Zitronen-Kapernmayonnaise	25,50
- klassisch mit Toast und Butter	26,50
- mit Pommes frites und Zitronen-Kapernmayonnaise	+ 5,00
Ceviche vom Winterkabeljau mit Roter Rübe, Apfel, Crème frâiche und Schnittlauch	27,00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Sellerie, Passionsfrucht, Beurre blanc und Verbene	28,00
Gebratene Gänseleber mit Portweinjus, Birnen-Cranberry-Chutney und Brioche	23,00

Suppen

Kräftige Fischsuppe mit Brokkoli und Tomaten	10,50
Hühnerconsommé mit frischem Ingwer, Frittaten oder Nudeln	9,50
Karfiolsuppe mit Mandeln, Buchenpilzen und Petersilie	10,50

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,
eingelegtes Gemüse und fünf verschiedene Dips, Salatschüssel p. P. 69,00

Käsefondue

Käse-Spezialmischung
Weiß- und Schwarzbrot, eingelegtes Gemüse, Trauben,
Brokkoli, Oliven, Avocado, Nüsse, Feigen, Sellerie,
geselchter Schinken, Kartoffeln, Salatschüssel p. P. 54,00

Raclette

Raclettekäse
Kartoffeln, geselchter Schinken, Schinkenspeck, Pilze, Spinat,
Zucchini, Avocado, Paprika, Artischocken, Brokkoli, Mais,
getrocknete Tomaten, eingelegtes Gemüse, Salatschüssel,
knuspriges Bauernbrot p. P. 58,00

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	10,20
Rinderfilet, 200 g	19,20
Kalbsfilet, 200 g	18,00
BIO Eden Garnelen, 8 Stück	22,00
Gemischter Teller, Hühnerfilet - Rinderfilet - Kalbsfilet, 300g	23,70
Salatschüssel	18,00

Klassiker

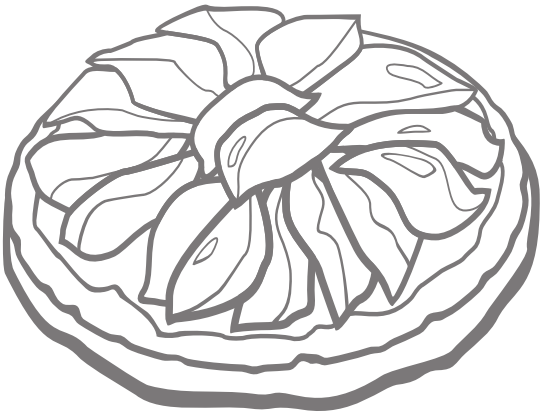
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	37,00
„SCA-Pasta“ Linguine mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum, Viva!	25,00
klein	19,00
Gebratener Zander mit Graupen, Petersilie, Beurre blanc, eingelegten Eierschwammerln	41,00
Gebackene Rettichschnitte mit Quinoa, Spinat, Radieschen, Hot Lemon Chili-Verbenesauce	31,00
Gratinierter halber Hummer mit Linguine, Tomaten, Basilikum	45,00
Rosa gebratene Lammkrone mit Petersilienwurzel, Kohlsprossen und Erdäpfelgratin	45,00
Gebratener Stör aus dem Zuger Fischteich mit Topinambur, Radiccio, Zuckerschoten, Buttermilch	42,00
Trüffel-Pilzrisotto mit Pilzen, Parmesan und gebeiztem Eigelb, Belper Knolle	37,00
Chateaubriand 400g (für 2 Personen) mit dreierlei Saucen, Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, auf heißem Stein serviert	94,00
Bistecca alla Fiorentina di Chianina ca. 1200g (für 2-3 Pers.) mit Fenchel-Zitrussalat, auf heißem Stein serviert	154,00

Beilagen-Extras

Pommes frites	6,50
Trüffel-Pommes frites mit Mayonnaise und Trüffelperle	18,00
Wilder Brokkoli mit Knoblauch und Chili	8,00
Grillgemüse	8,00
Gebratene Zucchini	8,00
Fenchel-Zitrussalat	8,00

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
Die Ferrero-Kugel aus knuspriger Haselnuss, Caramel, Schokolade und Marillen-Rosmarin-Sorbet	19,00
Zitronensorbet mit Vodka	15,00
Tiramisu à la Marie-Antoine Carême	19,00
Klassische Tarte Tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche	16,00



Übrigens ...

Die Tarte Tatin, in Paris auch tarte du chef oder tarte des demoiselles Tatin genannt, ist ein traditioneller französischer Apfelkuchen. Der Legende nach soll die Tarte Tatin im 19. Jahrhundert von den betagten Schwestern Tatin aus Lamotte-Beuvron in der Sologne zufällig erfunden worden sein. Ein von den beiden Damen für ihre Gäste zubereiteter Apfelkuchen sei ihnen aus den Händen auf die Apfelseite gefallen. Daraufhin hätten sie ihn einfach mit der Fruchtseite nach unten wieder in die Form gelegt, mit frischem Teig bedeckt und noch einmal gebacken.

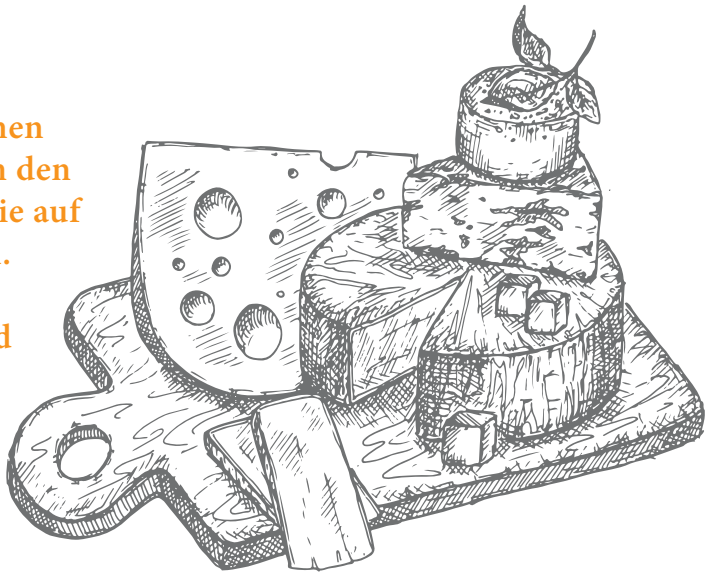
Für die komplette Getränkeauswahl bringen wir Ihnen gerne unsere Barkarte.

Käse schließt den Magen

Feine Auswahl vom Käsespezialitäten-Buffet im Kaminzimmer 25,00

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
Knuspriges Bauernbrot, knackiges Gemüse, Butter
und Kräutersalz aus Gittis Kräutergarten 4,00

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

Vive la Gemütlichkeit!

SCHMELZHOF
LECH

L`hiver 2023/24 très magnifique