



s'Achtele
- Wein Restaurant -

Herzlich Willkommen

im Wein-Restaurant s'Achtele in Zug

Wir freuen uns ganz besonders, Sie hier bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel „Genuss“!

Familie Heinz, Gitti und Stephanie Birk
mit allen Mitarbeitern

Unser bewährtes Team verwöhnt Sie gerne:

In der Küche:

Andreas Rumpf – Küchenchef

Michael Albert – Koch

Andrea und Roman, Küchenhilfe und Abwasch

Im Service:

Manuela Hauer – Chef de Rang

Fräulein Tuba – Commis de Rang

Frau und Herr Birk – Ihre Gastgeber

Unsere weiteren Betriebe – immer einen Besuch wert.



Stäfeli
- Hotel Garni**** -

*** Pension Stäfeli – Hotel Garni ******

genießen Sie unkomplizierte Gastlichkeit mit 4-Sterne Komfort...

Gerne führen wir Sie durch unser Haus. Prospekte liegen beim Eingang auf!



Allerlei
- Krämerei Vinothek Stehcafé -

*** Unser „Allerlei“ – Krämerei, Vinothek, Stehcafé**

gleich unterhalb unseres Hauses, direkt an der Straße gelegen, bieten wir dekorative Geschenke, kulinarische Mitbringsel und ausgesuchte Weine aus Österreich an. In unserem Stehcafé gibt's tollen Kuchen und feine, köstliche Speisen für Zwischendurch... Geöffnet von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr.



Heinz Birk
- Weinkontor -

*** Wein- und Spirituosenkontor GmbH.**

wir beliefern die Gastronomie und Hotellerie von Lech mit österreichischen Spitzenweinen. Sie können gerne diese Köstlichkeiten zu Vinothekspreisen mit nach Hause nehmen – Fragen Sie nach unserer Vinothekspreisliste...



s'Achtele
- Wein Restaurant -

Unsere Aperitifs

Hausaperitif	€ 5,50
1 Glas Champagner Gobillard	€ 10,00
1 Flasche Champagner Gobillard Grande Reserve 0,375 lt.	€ 49,00
1 Glas Prosecco	€ 5,00
1 Glas Prosecco mit Holundersirup	€ 5,50
1 Glas Prosecco mit Granatapfelsirup	€ 5,50
1 Glas Prosecco Rosato	€ 5,00
1 Flasche Prosecco Spumante Brut 0,375 lt.	€ 19,00
Campari Orange	€ 7,90
Campari Tonic	€ 7,50
Campari Soda	€ 6,90
Martini bianco	€ 5,90

für Danach oder Zwischendurch

Ramazotti 4 cl.	€ 6,50
Averna 4 cl.	€ 6,50
Fernet 4 cl.	€ 6,50
Gin Tonic - mit Blue Gin von Reisetbauer + Fantimans 4 cl.	€ 8,90
Wodka Tonic (Fantimans)	€ 7,90
Whisky von Hans Reisetbauer 4 cl.	€ 8,00
Whisky von Hans Reisetbauer - limited edition 4 cl.	€ 12,00

Eine kurze Genussinformation

Unsere gebackenen Speisen werden in Cholesterinfreiem Rapsöl gebacken.
Für unsere Marinaden verwenden wir nach Möglichkeit hausgemachten Essig.
Wir verwenden nur Eier von Freilandhühnern.
Das von uns verarbeitete Fleisch sowie die Hühner stammen ausschließlich aus kontrollierten Betrieben in Österreich. Wir verwenden keine Convenience-Produkte.
Alle Pesto und Chutneys sowie VULCANO sind in unseren „Allerei“ erhältlich.

Preise inklusive
aller Abgaben.

Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

Gedeck: Achtele Speck und Wollschweinlardo mit Kren und Brot

pro Person € 2,50

Auswahl an Heurigenaufstrichen mit Brot	€ 9,80
+zusätzlich mit einer Port. Hirschschenken	+ € 3,90
+zusätzlich mit einer Port. Räucherforelle	+ € 4,20
Hausgeräucherter Hirschschenken mit Walnussfrischkäse und wachswweichem Ei	€ 12,00
Beef tartare mit Toast und Butter	€ 15,00
Räucherforellenfilet garniert mit Oberskren	€ 13,00
Vulcano-Rohschinken mit Pesto und Parmesan	€ 14,00
Vogersalat mit warmen Speck-und Erdäpfelwürfeln, getrocknete Tomaten	€ 9,50
Vogersalat mit panierten, knusprigen Hendlbruststücken und Kürbiskernpesto	
*als Vorspeise	€ 9,50
*als Hauptspeise	€ 14,50
Blattsalat mit gebackenen Blunznscheiben	€ 14,00
Gegrillte Garnelen auf Tomatenragout mit Knusperbrot	€ 15,00

Unser Suppenangebot

Klare Rindssuppe	
*mit Gemüsewürfel	€ 4,20
*mit Käspresknödel	€ 4,80
*mit Leberknödel	€ 4,80
Wein cremesuppe mit knusprigem Körberl	€ 5,50

Unsere vitalen Speisen

Risotto mit Gemüsewürfel und Kürbiskernöl	€ 11,50
Spinatknödel auf Schmelze von rotem Zwiebel, Käse, dazu gemischter Salat	€ 11,50
Gebackenes Gemüse mit zweierlei Dipp-Saucen	€ 9,50
Pellkartoffeln (gekochte, speckige Erdäpfel) dazu servieren wir verschiedene Saucen, Butter und Lachs geräuchert	€ 13,00



s'Achtele
- Wein Restaurant -

Traditionelles und Deftiges

Blunzngröstl mit warmen, hausgemachten Weinkraut	€ 12,00
+ zusätzlich mit Spiegelei	+ € 1,80
Kalbsbeuscherl (Ragout von Herz und Lunge) mit Semmelknödel	€ 12,50
Ripperl (Spare ribs) dazu servieren wir Zwiebelringe und gebackene Wedges (Erdäpflecken)	€ 17,00
1/2 Backhendl mit Erdapfel-Vogelersalat/Kürbiskernöl	€ 17,00
Kotlett vom Wollschwein mit Knoblauchbutter und Käserösti	€ 17,00

Unsere Hauptgerichte

Filetsteak nach Art des Hauses *wird kurz angebraten und im Rohr geschmort, dazu gibt es Schmorgemüse und Knoblauchbrot	€ 29,50
Steak von der Rindsbeiried auf Ruccula dazu gibt's Ofenerdäpfel und kalte Kräutersauce	€ 23,50
Zwiebelrostbraten mit Gemüse-Erdäpfelgröstl	€ 19,50
Gebratene Kalbsleber – traditionell mit Speck, gedünstete Apfelscheiben und Preiselbeeren, dazu Erdäpfelpüree	€ 22,00
Hauspieß mit Salatgarnitur und Pommes frites	€ 18,50
Ente im Ganzen gebraten (für 2 Personen – etwas Wartezeit) dazu servieren wir Rotkraut, Serviettenknödel oder Erdäpfelpüree p. P.	€ 24,00
Wildragout (Hirsch und Reh vom heimischen Wild) mit Spätzle und Preiselbeeren	€ 19,50
Hirschmedaillons (vom heimischen Wild) mit Rotkraut und Erdäpfelknödel	€ 26,00
Gebratenes Fischfilet nach Tagesangebot auf feiner Weinsauce mit Krenrisotto und Blattspinat	Preis nach Tagesangebot
Gegrillte Garnelen auf feinen Nudeln mit Gemüsestreifen und Safransauce	€ 23,00

Zum süßen Abschluss

Vorarlberger Riebl mit Apfelmus	€ 7,00
Apfelküachle mit Vanilleeis	€ 7,80
Topfenockerl auf Fruchtsauce	€ 8,10
Sauerrahmschmarren mit Zwetschgenröster	
*kleine Portion	€ 8,50
*etwas größere Portion	€ 11,00

Unsere Eisdesserts

Walnusseis mit Sauce Caramel	€ 6,80
Vanilleeis	
*mit heißer Schokoladensauce	€ 6,50
*mit heißen Himbeeren	€ 6,80
*mit Espresso und halbflüssigem Obers	€ 6,00
Eine Kugel Eis ausgarniert	€ 2,50

Käse – Schließt den Magen

Vorarlberger Bergkäse n.A.	€ 14,00
Ziegenkäse in Panade mit Chutney	€ 11,00
Gebratene Birne mit Weichkäse geschmolzen	€ 12,00



Bitte beachten Sie unser reichhaltiges Angebot österreichischer Schnapsspezialitäten – Hier haben wir eine extra Karte...





s'Achtele
- Wein Restaurant -

Kaffee, Alkoholfreie Getränke und mehr...

Tasse Espresso	€ 2,90
Tasse Cafe	€ 2,90
Capuccino	€ 3,30
Cafe Latte	€ 3,40
Doppelter Espresso	€ 4,20
Tasse Tee	€ 2,90
Jugendrink: Kennidi – Mangosaft gespritzt 0,4 lt.	€ 3,00
Coca Cola 0,2 lt.	€ 2,40
Fanta, Sprite 0,2 lt.	€ 2,40
Almdudler 0,2 lt.	€ 2,40
Eistee 0,33 lt.	€ 3,00
Johannisbeersaft	€ 3,00
Fentimans Tonic Water 0,125 lt.	€ 2,90
Apfelsaft naturtrüb 0,2 lt.	€ 2,70
Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,2 lt.	€ 2,40
Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,4 lt.	€ 3,80
Montes Mineralwasser 0,2 lt.	€ 2,20
Montes Mineralwasser 0,7 lt.	€ 5,80
Fohrenburger Bier 0,2 lt.	€ 2,30
Fohrenburger Bier 0,3 lt.	€ 3,30
Trumer Pils 0,2 lt.	€ 2,70
Trumer Pils 0,3 lt.	€ 3,90
Paulaner Hefeweizen 0,5 lt.	€ 4,90

Wir danken für Ihren Besuch!



Stäfelí
- Hotel Garni***** -



s'Achtele
- Wein Restaurant -



Allerlei
- Krämerei Vinothek Stehcafé -



Heinz Birk
- Weinkontor -



s'Achtele - Wein Restaurant
Familie Gitti und Heinz Birk
Zug 525 - 6764 Lech am Arlberg
info@staefeli.at - www.staefeli.at
Tel. +43.5583/3937-0