



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



s' Achtele
- Wein Restaurant -

Unser bewährtes Team verwöhnt Sie gerne:

In der Küche:

Küchenchef Andreas Rumpf
Beikoch
Andrea und Roman, Küchenhilfe und Abwasch

Im Service:

Manuela Hauer – Chef De Rang
Frau und Herr Birk – Ihr 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!



s' Achtele
- Wein Restaurant -

* 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 Vinothekpreisen mit nach Hause nehmen – Fragen Sie nach unserer Vinothekpreisliste...

Unsere Aperitifs

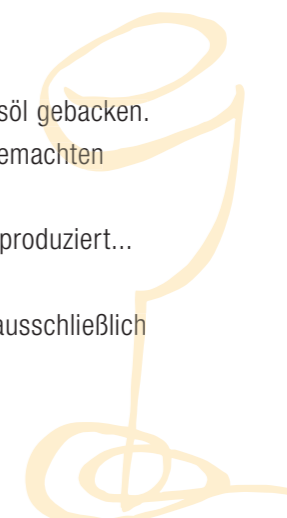
1 Glas Champagner Gobillard	€ 10,00
1 Flasche Champagner Gobillard Grande Reserve 0,375 lt.	€ 49,00
1 Glas Prosecco	€ 4,50
1 Glas Prosecco mit Holundersirup	€ 5,00
1 Glas Prosecco Rosato	€ 5,00
1 Flasche Prosecco Spumante Brut 0,375 lt.	€ 19,00
Campari Orange	€ 7,90
Campari Tonic	€ 7,50
Campari Soda	€ 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 4 cl.	€ 8,90
Wodka Tonic oder Bitter Lemon	€ 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 Weißwein, Rotwein- oder Himbeeressig.
Das Weinkraut und das Sauerkraut werden ebenfalls von uns produziert...
Wir verwenden nur Eier von Freilandhühnern.
Das von uns verarbeitete Fleisch sowie die Hühner stammen ausschließlich aus Österreich.
Alle Pesto und Chutneys sind im unseren „Allerlei“ erhältlich.



Preise inklusive
aller Abgaben.

Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

Gedeck: Achtele Speck und Wollschweinlardo mit Kren und Brot
pro Person € 2,20

Auswahl an Heurigenaufstrichen mit Brot	€ 9,50
+zusätzlich mit einer Port. Karreespeck	+ € 3,00
+zusätzlich mit einer Port. Hirschschinken	+ € 3,90
+zusätzlich mit einer Port. geräucherter Lachsforelle	+ € 4,20
Hausgeräucherter Hirschschinken mit Chutney von Wieser	€ 12,00
Wildterinne mit Preiselbeeren	€ 13,00
Beef tartare mit Toast und Butter	€ 15,00
Geräuchertes Lachsforellenfilet garniert	€ 13,00

Vogersalat mit warmen Speck-und Kartoffelwürfeln	€ 9,50
Winterliche Blattsalate mit gegrillten Garnelen	
*als Vorspeise	€ 14,50
*als Hauptspeise	€ 21,00
Vogersalat mit panierten, zuerst in Sauerrahm marinierten Hendlbruststücken und Kürbiskern-Pesto	
*als Vorspeise	€ 9,50
*als Hauptspeise	€ 14,50

Unser Suppenangebot

Klare Rindssuppe	
*mit Gemüsewürfel	€ 4,20
*mit Käspresknödel	€ 4,80
*mit Leberknödel	€ 4,80
Weincremesuppe mit knusprigem Blätterteigstangerl	€ 5,30

Fleischlose Speisen

Risotto mit Gemüsewürfel und Kürbiskernöl	€ 11,00
Spinatknödel auf Zwiebelschmelze mit Käse, dazu gemischter Salat	€ 11,50
Feine Nudeln mit Gemüsestreifen, Bärlauchöl und geschabtem Bergkäse	€ 9,50
Pellkartoffeln (gekochte, speckige Erdäpfel)	
dazu servieren wir verschiedene Saucen, Butter und Käse	€ 12,00
+zusätzlich mit einer Port. geräucherter Lachsforelle	+ € 4,20

oder für die Fleischesser:

Pellkartoffeln wie oben, dazu Speck und Schinken	€ 12,00
--	---------

Traditionelles

Blunzngröstl mit warmen, hausgemachten Weinkraut	€ 12,00
+ zusätzlich mit Spiegelei	+ € 1,80
Krautknöpfe (Weinkraut mit Spätzle gemischt)	€ 11,00
Kalbsbeuscherl (Ragout von Herz und Lunge) mit Semmelknödel	€ 12,50
Ripperl (Spare ribs) dazu servieren wir Zwiebelringe und gebackene Wedges (Erdäpflecken)	€ 16,00

Unsere Hauptgerichte

Filetsteak nach Art des Hauses	
*wird kurz angebraten und im Rohr geschmort, dazu gibt es Schmortgemüse und Knoblauchbrot	€ 29,50
Steak von der Rindsbeiried auf Ruccula	
dazu gibt's Ofenerdäpfel und kalte Kräutersauce	€ 23,00
Zwiebelrostbraten mit Gemüsegröstl	€ 19,00

Gebratene Kalbsleber – traditionell mit Speck, gedünstete Apfelscheiben und Preiselbeeren, dazu Erdäpfelpüree	€ 21,00
---	---------

Hausspieß mit Salatgarnitur und Pommes frites	€ 18,50
---	---------

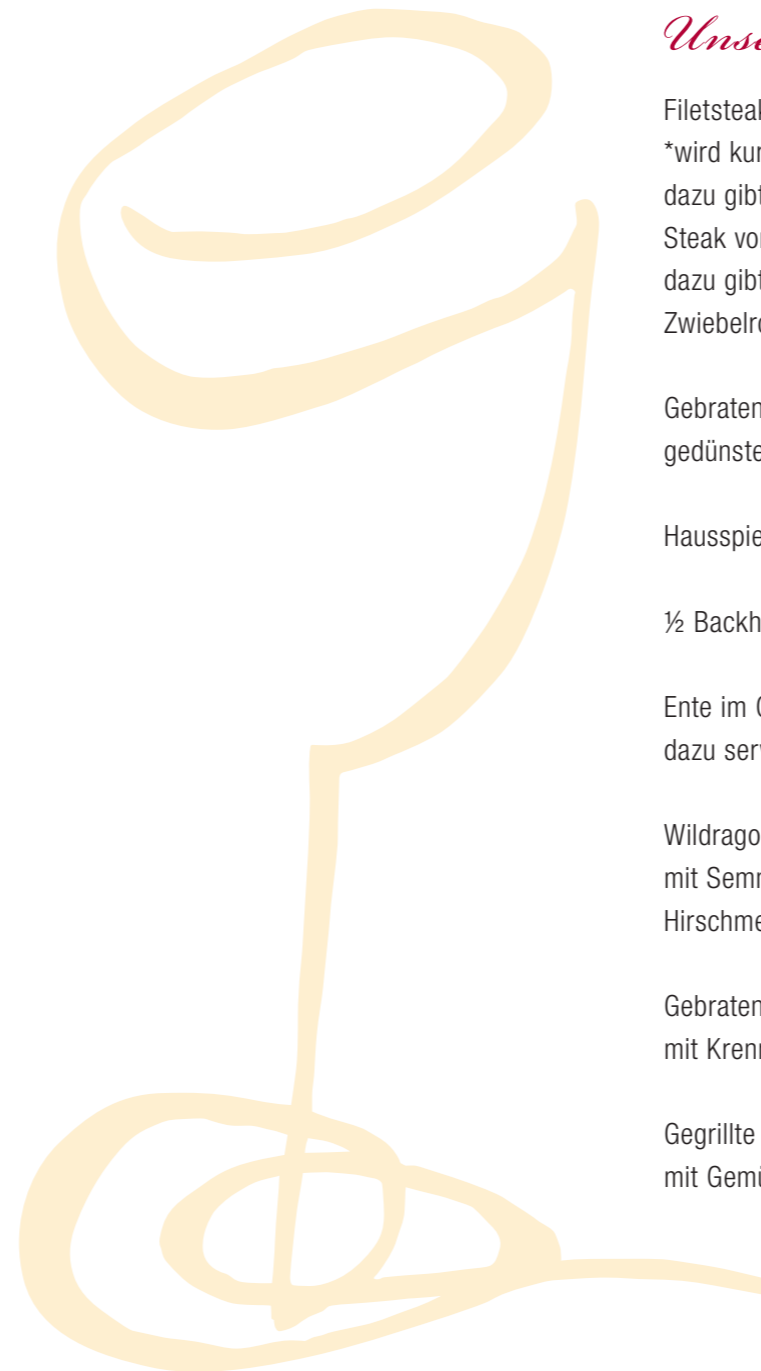
½ Backhendl mit grünem Salat und Kernöldressing	€ 16,50
---	---------

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 Semmelknödel und Preiselbeeren	€ 19,50
Hirschmedaillons (vom heimischen Wild) mit Rotkraut und Spätzle	€ 26,00

Gebratenes Fischfilet nach Tagesangebot	
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
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	
*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 Kürbiskernöl und Walnüssen	€ 6,50
Gemischtes Eis	€ 4,60
Eine Kugel Eis ausgarniert	€ 2,00

Käse – Schließt den Magen

Vorarlberger Bergkäse n.A. mit Bärlauchöl und Kürbiskernen	€ 14,00
Ziegenkäse in Panade mit Chutney	€ 11,00

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

Kaffee, Alkoholfreie Getränke und mehr...

Tasse Espresso	€ 2,90
Tasse Cafe	€ 2,90
Capuccino	€ 3,20
Cafe Latte	€ 3,40
Doppelter Espresso	€ 4,20
Tasse Tee	€ 2,90
Jugendrink: Kennidi – Mangosaft gespritzt 0,4 lt.	€ 2,90
Coca Cola 0,2 lt.	€ 2,30
Fanta, Sprite 0,2 lt.	€ 2,30
Almdudler 0,2 lt.	€ 2,30
Eistee 0,33 lt.	€ 2,90
Johannisbeersaft	€ 2,90
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon)	€ 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.	€ 5,50
Föhrenburger Bier 0,2 lt.	€ 2,20
Föhrenburger Bier 0,3 lt.	€ 3,20
Trumer Pils 0,2 lt.	€ 2,60
Trumer Pils 0,3 lt.	€ 3,90
Erdinger Hefeweizen 0,5 lt.	€ 4,90

Wir danken für Ihren Besuch!



Stäfel
- 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