

# A herzliches Grüß Gott im Restaurant

## „Alter Goldener Berg“

Zur Geschichte: Um 1260 siedelten sich die ersten Walser in unserer Region an – sie waren arme Bergbauern. Ab ca. 1430 wurde der Alte Goldene Berg – auf der Parzelle Berg (daher der Name) als Bergbauernhof gebaut.

Über die Jahrhunderte entwickelte er sich zu einem richtigen Hof. Die niedrigen Stuben, sind noch original aus dieser Zeit. 1965 von der Familie Pfefferkorn, die seit einigen Jahrhunderten damals schon in Lech ansässig war.

Das Gebäude wurde über die Jahre liebevoll erhalten und restauriert. Wir hoffen, Sie fühlen sich wohl und die lange Geschichte gibt Ihnen den Sinn von Beständigkeit und Ruhe, die Sie suchen.

Nach wie vor sind wir unserer Tradition treu geblieben. Die Produkte mit denen wir Sie verwöhnen stammen von Bauern unseres Vertrauens aus unserer Region. Atmen Sie die Jahrhunderte alte Tradition ein und entspannen Sie sich in Ihr eigenes Selbst – das ist unser Ansinnen. Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Zeit auf unserem Berg.

Daniela Pfefferkorn & das gesamte goldene Team

**Unsere Bauernstube am Abend**  
für alle, die es urgemütlich lieben

**Unser „Käsefondue“ Menü**  
Knusprig, lecker & bekannt  
(ab 2 Personen)

**„Vitello tonnato“ auf Ländle Art** <sup>D,G,L,O</sup>  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Räucherforellen Sauce,  
Kapern, Koriander



**Vorarlberger Käsefondue** <sup>A,G,M,O</sup>  
mit kleinen Kartoffeln, Lecher Hüttenbrot, Marillenbrand, Senfgurken,  
getrocknete Marillen, Trauben und Walnüssen



**Kleiner Steirer** <sup>G,C</sup>  
2 Kugeln Lecher Heumilch Vanilleeis mit Kürbiskernöl,  
gerösteten Kürbiskernen und frischer Minze

Pro Person € 77,40

**Unsere Bauernstube am Abend  
für alle, die es urgemütlich lieben**

**Unser „Klassiker“ Fondue Menü**

**Einfach, gut & beliebt**  
(ab 2 Personen)

**Oberlecher Bauernsalat** <sup>H,O,M</sup>

Blattsalat, Speck, Kartoffeln, Kürbiskerne



**Fondue „Chinoise“** <sup>B,G,O</sup>

Kalbsrücken, Beiried oder Rindsfilet,  
Hühnerfilet, Garnelen

Ofenkartoffel, Pommes frites, Essiggemüse,  
Kräutersauerrahm, BBQ-Speck Sauce,  
Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Currysauce

Im Anschluss servieren wir Ihre Brühe mit Sherry



**2 Stück Apfelkühle mit Vanilleeis** <sup>A,C,G</sup>

Mit Beiried, pro Person € 83,80  
Mit Rindsfilet, pro Person € 97,80

**Unser „Bauernenten“ Menü**

**Knusprig, lecker & bekannt**  
(ab 2 Personen)

**Vogersalat** <sup>H,M,O</sup>

**Lauwarme Herbstfrüchte**

Pilze, getrocknete Pflaumen, Walnüsse,  
Ofensellerie



**Im Ganzen gebratene Bauernente** <sup>A,C,G,L,O</sup>

Rotkraut, Serviettenknödel, Kastanien



**Marzipan Nougat Terrine** <sup>C,G,H,O</sup>

Geröstete Mandeln, Sauerkirsch-Ragout,  
Lavendelgelee

Pro Person € 83,20

**Unsere Bauernstube am Abend  
für alle, die es urgemütlich lieben**

**Vorspeisen**

**Vogersalat mit lauwarmen Herbstfrüchten** <sup>H,M,O</sup>  
€ 20,80

**Oberlecher Bauernsalat** <sup>H,O,M</sup>  
Blattsalat, Speck, Kartoffeln, Kürbiskerne  
€ 20,80

**„Vitello tonnato“ auf Ländle Art** <sup>D,G,L,O</sup>  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Räucherforellen Sauce,  
Kapern, Koriander  
€ 22,20

**Beef Tartar 120g** <sup>A,G,M</sup>  
Kräuter Mascarpone Creme, Riebelchips  
Toast, Butter  
€ 28,80

**Ziegenkäse Creme brulee** <sup>C,G,M,O</sup>  
Wildkräutersalat, Apfel, Walnuss  
€ 18,80



## Aus dem Suppentopf

### **Klassische Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl** <sup>A,C,G,L,O</sup>

Kaspressknödel, Frittaten, Leberknödel

€ 13,80

### **Kürbissuppe** <sup>F,L,O</sup>

Ingwer, Croutons

€ 12,80

## Unsere Bauernstube am Abend für alle, die es urgemütlich lieben

### Zünftig & G'schmackig

### **Gegrillter Zuger Seesaibling** <sup>D,G,M,O</sup>

Rahmsauerkraut, kleine Kartoffeln

€ 34,20

### **Rinder Schmorbraten** <sup>A,C,G,L,O</sup>

Rosinen-Rotweinsauce, Spätzle, glacierte Karotten

€ 32,20

### **Knusprige Spanferkel Stelze** <sup>M,L,O</sup>

Kümmeljus, Sauerkraut, Petersilkkartoffeln

€ 30,80

### **Gegrilltes Rumpsteak 250g** <sup>C,G,L,M</sup>

Kartoffelkroketten, Pfeffersauce, buntes Gemüse

€ 38,60

### **Spaghetti Aglio e olio** <sup>A,C,</sup>

€ 22,20

*mit 4 Stück Garnelen*

€ 30,80

*mit Speck*

€ 26,80

**Unsere Bauernstube am Abend  
für alle, die es urgemütlich lieben**

**Unsere Fonduespezialitäten bekannt, allzeit beliebt & stets bewährt  
ab 2 Personen**

**Stein-Grill „Goldener Berg“** D,G,M,O

Sie grillen die Zutaten auf dem heißen Stein

Kalbsrücken und (Beiried oder Rindsfilet), Zander, Seesaibling, Zucchini-scheiben, Champignons, Ofenkartoffel  
Kräuter-Paprikafrischkäse, Kapernäpfel, Artischocken

**pro Person € 76,-** (mit Rindsfilet)

**pro Person € 64,-** (mit Beiried)

**Fondue „Chinoise“** B,G,M,O

Sie garen die Zutaten in der heißen Suppe

Kalbsrücken, (Beiried oder Rindsfilet), Hühnerfilet, Garnelen  
Ofenkartoffel, Pommes frites, Essiggemüse, und die klassischen Saucen

Im Anschluss servieren wir Ihre Brühe mit Sherry

**pro Person € 76,-** (mit Rindsfilet)

**pro Person € 64,-** (mit Beiried)

**Fondue „Bourguignonne“** B,G,M,O

Sie garen die Zutaten in heißem Öl

Kalbsrücken, (Beiried oder Rindsfilet), Hühnerfilet, Garnelen  
Ofenkartoffel, Pommes frites, Essig-Gemüse und die klassischen Saucen

**pro Person € 76,-** (mit Rindsfilet)

**pro Person € 64,-** (mit Beiried)

**Unsere Bauernstube am Abend**  
für alle, die es urgemütlich lieben

**Unsere Fonduespezialitäten bekannt, allzeit beliebt & stets bewährt**  
ab 2 Personen

**Vorarlberger Käsefondue** A,G,M,O

mit kleinen Kartoffeln, Lecher Hüttenbrot, Marillenbrand, Senfgurken,  
getrocknete Marillen, Trauben und Walnüssen  
**pro Person € 56,-**

**Nachbestellung**

140 Gramm Fleisch / 140 Gramm Fisch  
€ 22,80

Fondue Saucen  
€ 10,00

Beilagen  
€ 14,20

Aber lassen Sie noch Platz für was Süßes. Es lohnt sich.



**Unsere Bauernstube am Abend**  
für alle, die es urgemütlich lieben

**Dessert**  
Was Süßes zum Abschluss...

**4 Stück gebackene Apfelküchle** <sup>A,C,G,H,O</sup>  
Zimtzucker, Vanilleeis  
€ 11,20

**Marzipan Nougat Terrine** <sup>C,G,H,O</sup>  
Geröstete Mandeln, Sauerkirsch Ragout,  
Lavendelgelee  
€ 13,80

**Kaiserschmarren** <sup>A,C,G,O</sup>  
Zwetschgenröster, Apfelmus  
€ 16,20

**Schokoladenfondue** <sup>A,C,G,H,O</sup>  
Löffelbiskuite, gebackene Topfenbällchen, Mandarine, Ananas, Banane  
Ab zwei Personen, pro Person € 18,20

**Kleiner Steirer** <sup>G,C</sup>  
2 Kugeln Lecher Heumilch Vanilleeis mit Kürbiskernöl,  
gerösteten Kürbiskernen und frischer Minze  
€ 9,20



**Hausgemachte Sorbets und Eis**  
pro Kugel € 3,50





**A warm welcome  
to the restaurant**

## **„Alter Goldener Berg“**

As early as 1432, the first settlers of Bürstegg came to the then completely wooded valley. There they built as one of the first houses ever the Golden Mountain - which was then still different and was only a simple farm. The rooms in the front part of the house date from this time, and are over 500 years old and the height of the rooms accordingly low, which today looks very comfortable.

Our traditions are very important to us and we hold up to them proudly. All our products are from trusted farmers in the region and will enhance your culinary experience. Take in our century old traditions and relax into your inner soul - this is our idea. We wish you a wonderful time with us on our mountain.

Daniela Pfefferkorn & Goldener Berg Team

## Our farmhouse parlor in the evening

for all who love it very cozy

### Our "cheese fondue" menu

(minimum 2 people)

**"Vitello tonnato" Ländle style** <sup>D,G,L,O</sup>  
pink roasted veal, smoked trout sauce,  
capers, coriander



**Vorarlberg cheese fondue** <sup>A,G,M,O</sup> \*vegetarian

With small potatoes, local bread, apricot brandy, mustard pickles,  
dried apricots, grapes and walnuts



**Small Steirer** <sup>G,C</sup>

2 scoops of Lecher hay milk vanilla ice cream with pumpkin seed oil,  
roasted pumpkin seeds and fresh mint

per person € 77,40

## Our farmhouse parlor in the evening

for all who love it very cozy

### Our "classic" fondue menu

simple, good & popular

(minimum 2 people)

#### **Oberlecher farmer salad** <sup>H,O,M</sup>

leaf salad, crispy bacon, potatoes, pumpkin seeds



#### **Fondue "Chinoise"** <sup>B,G,O</sup>

veal tenderloin, sirloin or beef filet,  
Styrian chicken breast, Eden prawns

baked potato, garlic bread, marinated vegetables,  
herbal sour cream. BBQ bacon sauce, garlic sauce,  
cocktail sauce, curry sauce

Traditionally, the broth will be served to you  
afterwards with sherry



#### **2 fried battered apple rings with vanilla ice cream** <sup>A,C,G</sup>

With sirloin beef per person € 83,80  
with beef filet per person € 97,80

### Our "Own farm" duck menu

Crunchy, tasty & well-known

(minimum 2 people)

#### **Lamb's lettuce with warm autumn fruits** <sup>H,M,O</sup>

mushrooms, dried plums, walnuts, celery



#### **Whole crispy fried duck** <sup>A,C,G,L,O</sup>

Bread dumplings, red cabbage, chestnuts



#### **Marzipan nougat terrine** <sup>C,G,H,O</sup>

roasted almonds, sour cherry ragout,  
Lavender jelly

per person € 83,20

**Our farmhouse parlor in the evening**  
for all who love it very cozy

**Appetizers**

**Lamb's lettuce with lukewarm autumn fruits** <sup>H,M,O</sup>

€ 20,80

**Oberlecher farmer salad** <sup>H,O,M</sup>

leaf salad, crispy bacon, potatoes, pumpkin seeds

€ 20,80

**"Vitello tonnato" Ländle style** <sup>D,G,L,O</sup>

pink roasted veal, smoked trout sauce,  
capers, coriander

€ 22,20

**Beef Tartar 120g** <sup>A,G,M</sup>

herbs mascarpone cream, crisps

Toast, butter

€ 28,80

**Goat cheese creme brulee** <sup>C,G,M,O</sup>

wild herb salad, apple, walnut

€ 18,80



## Soups

### **Classic beef broth with topping of your choice** <sup>,C,G,L,O</sup>

Cheese dumpling, pancake strips, liver dumpling

€ 13,80

### **Pumpkin soup** <sup>F,L,O</sup>

Ginger, croutons

€ 12,80

## **Our farmhouse parlor in the evening for all who love it very cozy**

### **Grilled Zug Arctic char** <sup>D,G,M,O</sup>

Cream sauerkraut, small potatoes

€ 34.20

### **Braised beef** <sup>A,C,G,L,O</sup>

raisin-red wine sauce, spaetzle, glazed carrots

€ 32,20

### **Crispy pig stilts** <sup>M,L,O</sup>

caraway jus, sauerkraut, parsley potatoes

€ 30,80

### **Grilled rump steak 250g** <sup>C,G,L,M</sup>

Potato croquettes, pepper sauce, oven vegetables

€ 38,60

### **Spaghetti Aglio e olio** <sup>A,C,</sup>

€ 22,20

*with 4 shrimps*

€ 30,80

*with bacon*

€26,80



**Our farmhouse parlor in the evening**  
for all who love it very cozy

**Our Fondue specialties well known, always popular & always proven**  
as of 2 persons

**Stone grill "Goldener Berg"** D,G,M,O

You grill the ingredients on a hot stone

veal tenderloin (filet or sirloin), pike perch, Arctic char, zucchini slices, mushrooms and baked potato  
bell pepper cream cheese, caper berries, artichokes

**per person € 76,-- (filet)**

**per person € 64,-- (sirloin)**

**Fondue „Chinoise"** B,G,M,O

You cook the ingredients in hot beef broth

veal tenderloin (filet or sirloin), chicken breast, Eden prawns  
baked potato, French fries, marinated vegetables, and the classic sauces

Afterwards we serve your broth with sherry

**per person € 76,-- (filet)**

**per person € 64,-- (sirloin)**

**Fondue „Bourguignonne"** B,G,M,O

You cook the ingredients in hot oil

veal tenderloin (filet or sirloin), chicken breast, Eden prawns  
baked potato, French fries, marinated vegetables, and the classic sauces

**per person € 76,-- (filet)**

**per person € 64,-- (sirloin)**

**Our farmhouse parlor in the evening**  
for all who love it very cozy

**Our Fondue specialties well known, always popular & always proven**  
as of 2 persons

**Vorarlberg cheese fondue** A,G,M,O \*vegetarian

With small potatoes, local bread, apricot brandy, mustard pickles,  
dried apricots, grapes and walnuts  
**per person € 56,-**

**Follow-up order**

140 g meat / 140 g fish  
€ 22,80

Fondue Sauces  
€ 10,00

Side orders  
€ 14,20

But leave some space for dessert – it's worth it.



**Our farmhouse parlor in the evening**  
for all who love it very cozy

**Dessert's**  
some sweets at the end...

**4 pieces of baked apple fritters** <sup>A,C,G,H,O</sup>  
cinnamon sugar, vanilla ice cream  
€ 11,20

**Marzipan nougat terrine** <sup>C,G,H,O</sup>  
roasted almonds, sour cherry ragout,  
lavender jelly  
€ 13,80

**Kaiserschmarren** <sup>A,C,G,O</sup>  
roasted plums, apple puree  
€ 16,20

**Chocolate fondue** <sup>A,C,G,H,O</sup>  
sponge cake, baked curd cheese balls, tangerine, pineapple, banana  
From two persons, per person € 18,20

**Small Steirer** <sup>G,C</sup>  
2 scoops of Lecher hay milk vanilla ice cream with pumpkin seed oil,  
roasted pumpkin seeds and fresh mint  
€ 9,20



**Homemade sorbets and ice cream**  
per scoop € 3,50

