

# 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)

**Gemischter Salat** <sup>H,M,L,O</sup>



**Vorarlberger Käsefondue** <sup>A,G,M,O</sup>

mit kleinen Kartoffeln, Brot, Schnapsbrand, Senfgurken,  
getrockneten Marillen, Trauben und Walnüssen,  
Pommes frites und klassische Fondue Saucen



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

2 Kugeln Lecher Heumilch Vanilleeis mit Kürbiskernöl,  
gerösteten Kürbiskerne und frische Minze

Pro Person € 89,40

## 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, Kartoffel, Kürbiskerne



**Fondue „Chinoise“** <sup>B,G,O</sup>  
Kalbsrücken, Beiried,  
Hühnerfilet, Garnelen  
Ofenkartoffel, Pommes frites, Essiggemüse,  
Kräutersauerrahm, BBQ-Speck Sauce,  
Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Currysauce  
Im Anschluss servieren wir Ihre Brühe mit Sherry



**Zwetschgen und Streusel** <sup>A,C,G</sup>  
Zimtzucker, Keksstreusel, Vanilleeis

Pro Person € 97,80

### Unser „Bauernenten“ Menü

Knusprig, lecker & bekannt  
(ab 2 Personen)

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

Kaspressknödel, Leberknödel oder Frittaten



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



**Zwetschgen und Streusel** <sup>A,C,G</sup>  
Zimtzucker, Keksstreusel, Vanilleeis

Pro Person € 91,60

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

### Aus dem Suppentopf

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

Kaspressknödel, Frittaten oder Leberknödel

€ 14,60

#### **Gelbe Rüben-Kürbis Suppe** <sup>L,O</sup>

Geröstete Kürbiskerne

€ 14,60

### Zünftig & G'schmackig

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

Blattsalat, Speck, Kartoffel, Kürbiskerne

€ 24,80

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

Wurzelrahmgemüse, Babykartoffel

€ 38,60

#### **Tafelspitz** <sup>G,L,M,O</sup>

Röstkartoffel, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

€ 39,80

#### **Spinat Schlutzkrapfen** <sup>A,C,G</sup>

Braune Butter, Sautierter Spinat, Bergkäse, geschmorte Rüben

€ 32,20

#### **Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>M,L,O</sup>

Pommes oder Petersilienkartoffel

€ 39,80

#### **Tomahawksteak vom Alpenschwein** <sup>C,G,L,M</sup>

Kräuterbutter, Bratkartoffel, Gemüse

€ 39,80

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben

All prices include VAT and all necessary taxes

**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, Zander, Seesaibling, Hühnerfilet, Zucchinischeiben,  
Champignons, Ofenkartoffel, Kräuter-Paprikafrischkäse, Kapernäpfel, Artischocken,  
Pommes frites und die klassischen Saucen  
pro Person € 76,--

**Fondue „Chinoise“** B,G,M,O

Sie garen die Zutaten in der heißen Suppe  
Kalbsrücken, Beiried, Hühnerfilet, Garnelen  
Ofenkartoffel, Pommes frites, Essiggemüse, und die klassischen Saucen  
Im Anschluss servieren wir einen Sherry zu Ihrer Brühe  
pro Person € 76,--

**Fondue „Bourguignonne“** B,G,M,O

Sie garen die Zutaten in heißem Öl  
Kalbsrücken, Beiried, Hühnerfilet, Garnelen  
Ofenkartoffel, Pommes frites, Essiggemüse und die klassischen Saucen  
pro Person € 76,--

**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, Brot, Schnapsbrand, Senfgurken,  
getrocknete Marillen, Trauben und Walnüssen,  
Pommes frites und klassischen Fondue Saucen  
pro Person € 62,--

**Nachbestellung**

140 Gramm Fleisch / 140 Gramm Fisch  
€ 26,80

Klassische Fondue Saucen  
€ 11,00

Beilagen  
€ 16,20

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...

#### **Zwetschgen und Streusel** A,C,G

Zimtzucker mit Keksbrösel, Vanilleeis

€ 15,20

#### **Topfenknödel** A,C,G,H,O

Geröstete Mandeln, Beerencoulis, Vanillesauce

€ 15,20

#### **Kaiserschmarren** A,C,G,O

Zwetschgenröster, Apfelmus

€ 20,80

#### **Schokoküchlein** A,C,G,H,O

Schokosauce, Vanilleeis

€ 14,80

#### **Kleiner Steirer** G,C

2 Kugeln Lecher Heumilch Vanilleeis mit Kürbiskernöl,  
geröstete Kürbiskerne und frische Minze

€ 9,20



#### **Hausgemachte Sorbets und Eis**

pro Kugel € 4,00



# 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)

#### **Mixed Salad** H,M,L,O



#### **Vorarlberg cheese fondue** A,G,M,O

With small potatoes, local bread, brandy, mustard pickles,  
dried apricots, grapes and walnuts, fries and classic fondue sauce



#### **Small Steirer** G,C

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

per Person € 89,40

## Our farmhouse parlor in the evening

for all who love it very cozy

### Our "classic" fondue menu

Simple, good & popular  
(minimum 2 persons)

#### **Oberlech farmer's salad** <sup>H,O,M</sup>

Lettuce, bacon, potatoes, pumpkin seeds



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

Saddle of veal, sirloin, chicken fillet, prawns  
Baked potato, french fries, pickled vegetables, herb  
sour cream, BBQ bacon sauce, garlic sauce,  
cocktail sauce, curry sauce

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



#### **Plums and crumble** <sup>A,C,G</sup>

Cinnamon sugar, cookies crumble, vanilla ice cream

per Person € 97,80

### Our "Own farm" duck menu

Crunchy, tasty & well-known  
(minimum 2 persons)

#### **Classic beef soup**

**with a garnish of your choice** <sup>A,C,G,L,O</sup>

Cheese dumplings, liver dumplings or sliced  
pancakes



#### **Whole roasted farm duck** <sup>A,C,G,L,O</sup>

Red cabbage, bread dumplings, chestnuts



#### **Plums and crumble** <sup>A,C,G</sup>

Cinnamon sugar, cookies crumble, vanilla ice cream

per Person € 91,60

## Our farmhouse parlor in the evening

for all who love it very cozy

### From the soup pot

**Classic beef soup with a garnish of your choice** <sup>A,C,G,L,O</sup>  
Cheese dumplings, stripes of pancakes or liver dumplings  
€ 14,60

**Yellow beetroot and pumpkin soup** <sup>L,O</sup>  
Roasted pumpkin seeds  
€ 14,60

### Hearty & Tasty

**Oberlech farmer's salad** <sup>H,O,M</sup>  
Leaf salad, bacon, potato, pumpkin seeds  
€ 24,80

**Grilled Zug char** <sup>D,G,M,O</sup>  
Root cream vegetables, baby potato  
€ 39,60

**Boiled beef** <sup>G,L,M,O</sup>  
Roasted potatoes, creamed spinach, chive sauce, apple-horseradish  
€ 39,80

**Spinach Schlutzkrapfen** <sup>A,C,G</sup>  
Brown butter, sautéed spinach, mountain cheese, braised turnips  
€ 32,20

**Wiener schnitzel of veal** <sup>M,L,O</sup>  
French fries or parsley potato  
€ 39,80

**Alpine pork tomahawk steak** <sup>C,G,L,M</sup>  
Herb butter, roast potato, vegetables  
€ 39,80

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben  
All prices include VAT and all necessary taxes

## **Our farmhouse parlor in the evening**

for all who love it very cozy

**Our fondue specialties are well-known,  
always popular & always tried and tested  
from 2 persons**

### **Stone barbecue "Goldener Berg" D,G,M,O**

You grill the ingredients on the hot stone

Saddle of veal and sirloin, zander, chicken fillet, arctic char, zucchini slices,  
mushrooms, baked potato, Herb and paprika cream cheese, caper apples,  
artichokes, fries and classic fondue sauces

per Person € 76,--

### **Fondue „Chinoise“ B,G,M,O**

You cook the ingredients in the hot soup

Saddle of veal, sirloin, chicken fillet, prawns

Baked potato, chips, pickled vegetables and the classic sauces

Traditionally, we serve a sherry afterwards

per Person € 76,--

### **Fondue „Bourguignonne“ B,G,M,O**

You cook the ingredients in hot oil

Saddle of veal, sirloin, chicken fillet, prawns

Baked potato, chips, pickled vegetables and the classic sauces

per Person € 76,--

## **Our farmhouse parlor in the evening**

for all who love it very cozy

**Our fondue specialties are well-known,  
always popular & always tried and tested  
from 2 persons**

### **Vorarlberg cheese fondue** A,G,M,O

with small potatoes, baguette , brandy, mustard pickles,  
dried apricots, grapes and walnuts, fries and classic fondue sauces  
**per Person € 62,--**

### **Reorder**

140 grams meat / 140 grams fish

€ 26,80

Fondue sauces

€ 11,00

Supplements

€ 16,20

But leave room for something sweet. It's worth it.



## Our farmhouse parlor in the evening

for all who love it very cozy

### Dessert

Something sweet to finish...

#### Plums and crumble <sup>A,C,G</sup>

Cinnamon sugar, cookies crumble, vanilla ice cream

€ 15,20

#### Curd cheese dumplings <sup>A,C,G,H,O</sup>

Roasted almonds, Berry coulis, vanilla sauce

€ 15,20

#### Kaiserschmarren <sup>A,C,G,O</sup>

Stewed plums, apple puree

€ 20,80

#### Chocolate cake <sup>A,C,G,H,O</sup>

Chocolate sauce and vanilla ice cream

€ 14,80

#### 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

€ 4,00



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und aller erforderlichen Abgaben  
All prices include VAT and all necessary taxes