

# 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 600 Jahre alte Bauernstube am Abend**  
ein Ort der urigen Gemütlichkeit,  
wo feiner Service und klassische Wirtshausküche zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen

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

**„Vitello tonnato“ auf Vorarlberger 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, Brot, Marillenbrand, Senfgurken,  
getrockneten Marillen, Trauben und Walnüssen



**Kleiner Steirer** <sup>G,C</sup>  
Eine Kugel Lecher Heumilch Vanilleeis mit Kürbiskernöl,  
gerösteten Kürbiskerne und frische Minze

Pro Person € 89,--

## Unsere 600 Jahre alte Bauernstube am Abend

ein Ort der urigen Gemütlichkeit,

wo feiner Service und klassische Wirtshausküche zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen

### Unser „Klassiker“ Fondue Menü

traditionell, fein & sehr 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



#### **2 Stück Apfelkühle**

mit Vanilleeis <sup>A,C,G</sup>

Pro Person € 98,--

### Unser „Bauernenten“ Menü

Knusprig, lecker & bekannt

(ab 2 Personen)

#### **Entenconsommé**

mit Kräuterschöberl



#### **Im Ganzen knusprig**

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

Rotkraut, Serviettenknödel, Kastanien



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

Eine Kugel Lecher Heumilch Vanilleeis mit

Kürbiskernöl,

geröstete Kürbiskerne und frischer Minze

Pro Person € 89,--

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

All prices include VAT and all necessary taxes

**Unsere 600 Jahre alte Bauernstube am Abend**  
ein Ort der urigen Gemütlichkeit,  
wo feiner Service und klassische Wirtshausküche zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen

**Vorspeisen**

**Vogelersalat**

mit lauwarmen Kürbiswürfel und Birnen <sup>H,M,O</sup>  
€ 24,--

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

Feldsalat, geröstete Kartoffeln, Speck, Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Vinaigrette  
€ 28,--

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

€ 17,--

**„Vitello tonnato“ auf Ländle Art** <sup>D,G,L,O</sup>

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Räucherforellen Sauce,  
Kapern, Koriander  
€ 28,--



**Aus dem Suppentopf**

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

Käseknödel, Frittaten oder Leberknödel  
€ 15,--

**Entenconsommé**

mit Kräuterschöberl  
€ 15,--

**Gemüse Gerstensuppe** <sup>L,O</sup>

mit Wintergemüse, Tomate und Petersilie  
€ 14,--

**Unsere 600 Jahre alte Bauernstube am Abend**  
ein Ort der urigen Gemütlichkeit,  
wo feiner Service und klassische Wirtshausküche zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen

**Zünftig & G'schmackig**

**Schweinsbraten mit Sauerkraut** <sup>A,G,L,M,O</sup>

Sauerkraut, Semmelknödel, Bratenjus

€ 33,--

**Gegrillte Forelle im Ganzen** <sup>D,G,O</sup>

mit Zitrone, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

€ 42,--

**Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>A,C,G</sup>

mit Preiselbeeren, Pommes oder Petersilienkartoffeln

€ 42,--

**Im Ganze knusprige gebratene Bauernente** (für 2 Personen) <sup>M,L,O</sup>

mit Rotkohl, Semmelknödel und Butterkastanie

€ 59,-- p.P.

**Käsepätzle mit gerösteten Zwiebeln** <sup>A,C,G,M,O</sup>

und Kartoffel-Vogerlsalat

€ 28,--

**Unsere 600 Jahre alte Bauernstube am Abend**  
ein Ort der urigen Gemütlichkeit,  
wo feiner Service und klassische Wirtshausküche zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen

**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.

Kalbfleisch, Lende, Huhn, Saibling,  
Zucchini, Champignons, Bratkartoffeln, Kräuterfrischkäse, Kapern,  
Artischocken, Pommes frites, klassische Saucen  
pro Person € 78,--

**Fondue „Chinoise“** B,G,M,O

Sie garen die Zutaten in der heißen Suppe.

Kalbfleisch, Lende, Huhn, Garnelen,  
Gebackene Kartoffeln, Karotten, eingelegtes Gemüse, klassische Saucen

Im Anschluss servieren wir Ihre Brühe mit Sherry  
pro Person € 78,--

**Fondue „Bourguignonne“** B,G,M,O

Sie garen die Zutaten in heißem Öl.

Kalbfleisch, Lende, Huhn, Garnelen,  
Gebackene Kartoffeln, Pommes frites, Karotten, eingelegtes Gemüse, klassische Saucen  
pro Person € 78,--

**Unsere 600 Jahre alte Bauernstube am Abend**  
ein Ort der urigen Gemütlichkeit,  
wo feiner Service und klassische Wirtshausküche zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen

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

**Vorarlberger Käsefondue** A,G,M,O  
mit kleinen Kartoffeln, Brot, Marillenbrand, Senfgurken,  
getrockneten Marillen, Trauben und Walnüssen  
pro Person € 63,--

**Supplement/Nachschlag**  
140 Gramm Fleisch / 140 Gramm Fisch  
€ 27,--

Fondue Saucen  
€ 11,--

Beilagen  
€ 17,--

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



**Unsere 600 Jahre alte Bauernstube am Abend**  
ein Ort der urigen Gemütlichkeit,  
wo feiner Service und klassische Wirtshausküche zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen

**Dessert**

**Was Süßes zum Abschluss...**

**Apfelstrudel** <sup>A,C,G</sup>

mit Schlagobers

€ 13,50

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

€ 16,--

**Kaiserschmarrn** <sup>A,C,G,O</sup>

Zwetschgenröster, Vanilleeis

€ 22,--

**2 Stück hausgemachte Marillenknoedel** <sup>A,C,G,H,O</sup>

mit Butterbröseln

Vanillesauce oder Vanilleeis

€ 16,--

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

Eine Kugel Lecher Heumilch Vanilleeis mit Kürbiskernöl,  
geröstete Kürbiskerne und frische Minze

€ 6,--



**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 600-year-old farmhouse parlor in the evening

where excellent service and classic Austrian culinary merge into an unforgettable experience.

### Our "cheese fondue" menu

Crispy, delicious and famous  
(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 Styrian <sup>G,C</sup>

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

per person € 89,--

## Our 600-year-old farmhouse parlor in the evening

where excellent service and classic Austrian culinary merge into an unforgettable experience.

### Our "classic" fondue menu

Traditional, refined & very 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



#### **2 fried battered apple rings**

with vanilla ice cream <sup>A,C,G</sup>

per person € 98,--

### Our "farmers" duck menu

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

#### **Duck consommé** <sup>A,C,G,L,O,H</sup>

with salty biscuits



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

Red cabbage, bread dumplings, chestnuts



#### **Small Styrian** <sup>G,C</sup>

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

per person € 89,--

## Our 600-year-old farmhouse parlor in the evening

where excellent service and classic Austrian culinary merge into an unforgettable experience.

### Starters

#### Lamb's lettuce

with lukewarm pumpkin cubes and pears<sup>H,M,O</sup>

€ 24,--

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

leaf salad, crispy bacon and potatoes, pumpkin seeds, vinaigrette

€ 28,--

#### Mixed Salad<sup>M, L, O</sup>

€ 17,--

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

pink roasted veal, smoked trout sauce,  
capers, coriander

€ 28,--



### 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

€ 15,--

#### Duck consommé<sup>O,L,D</sup>

Salty biscuits

#### Vegetable-Barley soup<sup>L,O</sup>

Barley, mixed winter vegetables, tomato and parsley

€ 14,--

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

All prices include VAT and all necessary taxes

## Our 600-year-old farmhouse parlor in the evening

where excellent service and classic Austrian culinary merge into an unforgettable experience.

### Hearty & Tasty

#### **Pork roast** <sup>D,G,M,O</sup>

with Sauerkraut, bread dumplings and natural sauce

€ 33,--

#### **Grilled whole trout** <sup>A,C,G,</sup>

with lemon, parsley potatoes and a side salad

€ 42,--

#### **Veal escalope** <sup>A,C,G,L,O</sup>

with cranberries, French fries or parsley potatoes

€ 42,--

#### **Whole roasted farmers duck (for 2 persons)** <sup>M,L,O</sup>

with red cabbage, bread dumplings, chestnuts

€ 59,-- p.p.

#### **Austrian cheese noodles (Spätzle)** <sup>A,C,G,M,O</sup>

Potatoes, lamb's lettuce

€ 28,--

#### **Spinach dumplings** <sup>A,C,G,L,O</sup>

with parmesan, fried onions, braised tomatoes, brown butter and a green side salad

€ 27,--

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

All prices include VAT and all necessary taxes

## **Our 600-year-old farmhouse parlor in the evening**

where excellent service and classic Austrian culinary merge into an unforgettable experience.

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

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

You grill the ingredients on a hot stone

Saddle of veal and sirloin, chicken fillet, prawns, zucchini slices, mushrooms, baked potato, herb and paprika cream cheese, caper apples, artichokes, French fries and classic sauces  
per person € 78,--

#### **Fondue „Chinoise“ B,G,M,O**

You cook the ingredients in hot soup

Saddle of veal, sirloin, chicken fillet, prawns

Baked potato, French fries, pickled vegetables and classic sauces

Traditionally, the broth will be served to you afterwards with sherry  
per person € 78,--

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

You cook the ingredients in hot oil

Saddle of veal, sirloin, chicken fillet, prawns

Baked potato, French fries, pickled vegetables and classic sauces  
per person € 78,--

## **Our 600-year-old farmhouse parlor in the evening**

where excellent service and classic Austrian culinary merge into an unforgettable experience.

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

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

with small potatoes, Lech cottage bread, apricot brandy, mustard pickles,  
dried apricots, grapes and walnuts  
**per person € 62,--**

#### **Supplements**

140 grams meat / 140 grams fish  
€ 27,--

Fondue sauces

€ 11,--

Side dishes

€ 17,--

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



## Our 600-year-old farmhouse parlor in the evening

where excellent service and classic Austrian culinary merge into an unforgettable experience.

### Dessert

#### Something sweet to finish...

##### **Apple Strudel** A,C,G,H,O

with whipped cream

€ 13,50

With vanilla sauce or vanilla ice cream

€ 16,--

##### **Homemade apricot dumplings** A,C,G,H

bread crumbs

vanilla sauce or vanilla ice cream

€ 16,--

##### **Kaiserschmarrn** A,C,G,O

Stewed plums, vanilla ice cream

€ 22,--

##### **“Small Styrian”** G,C

one scoop of Lecher hay milk vanilla ice cream with pumpkin seed oil,

roasted pumpkin seeds and fresh mint

€ 6,--



##### **Homemade sorbets and ice cream**

per scoop

€ 4,--

