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. Im Jahre 1417 wurde der Alte Goldene Berg erstmals urkundlich erwähnt.

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 übernommen, 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

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

A warm welcome to the restaurant „Alter Goldener Berg“

About Our History

Around 1260, the first Walser settlers—poor mountain farmers—made their home in our region.
In 1417, the “Alter Goldener Berg” was mentioned in official records for the first time.

From around 1430, the “Alter Goldener Berg” was built as a mountain farm on the plot called “Berg” (hence the name). Over the centuries, it developed into a full-fledged farm. The low-ceilinged rooms still retain their original character from that time.

In 1965, the property was taken over by the Pfefferkorn family, who had already been residents of Lech for several centuries. Over the years, the building has been lovingly preserved and restored. We hope you feel at home here and that the long history conveys a sense of continuity and tranquillity.

We have remained true to our traditions. The products we use to delight you come from trusted farmers in our region. Breathe in the centuries-old tradition and relax into your own self—that is our intention.

We wish you a wonderful time on our mountain.

Daniela Pfefferkorn
& the Golden Team

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

Our 600-year-old farmhouse parlor in the evening

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

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

Vorspeisen / *starters*

Vogerlsalat / *Lamb's lettuce* M,A
Kürbiskernöl, Apfel-Vinaigrette, rote Zwiebeln, Kürbiskerne, Gerste
Pumpkin seed oil, apple vinaigrette, red onions, pumpkin seeds, barley
€ 25,--

Oberlecher Bauernsalat / *Oberlecher farmer salad* H,O,M
Feldsalat, geröstete Kartoffeln, Speck, Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Vinaigrette
Leaf salad, crispy bacon and potatoes, pumpkin seeds, vinaigrette
€ 29,--

Gemischter Salat / *Mixed Salad* M,L,O
€ 18,--

Carpaccio vom Alpenrind / *Alpine beef carpaccio* G,H,M
Bergkäse, Rucola, Haselnüsse, Kürbiskerne, Apfel-Vinaigrette
Mountain cheese, rocket, hazelnuts, pumpkin seeds, apple vinaigrette

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

Aus dem Suppentopf / *From the soup pot*

Klassische Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl / *Classic beef soup with a garnish of your choice* A,C,G,L,O
Käseknödel, Frittaten oder Leberknödel
Cheese dumplings, stripes of pancakes or liver dumplings
€ 16,--

Kürbisschaumsuppe / *Pumpkin cream soup* L
Kürbiscrostini
Pumpkin seed crostini
€ 16,50

Zwiebelsuppe / *Onion Soup* A,O
Mit Knoblauchbrot
with garlic bread
€ 15,--

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

Zünftig & G´ schmackig / *Hearty & Tasty*

Geschmorte Rinderbäckchen / *Braised beef cheeks* G,O
Mashed potatoes, root vegetables
€ 38,--

Gegrillte Forelle im Ganzen / *Grilled whole trout* D,G,O
mit Zitrone, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat
with lemon, parsley potatoes and a side salad
€ 47,--

Wiener Kalbsschnitzel / *Veal Schnitzel* A,C,G,L,O
mit Preiselbeeren, Pommes oder Petersilienkartoffeln
with cranberries, French fries or parsley potatoes
€ 44,--

Im Ganzen knusprig gebratene Bauernente (für 2 Personen) / *Whole roasted farmers duck (for 2 persons)* M,L,O
mit Rotkraut, Semmelknödel und Butterkastanien
with red cabbage, bread dumplings, chestnuts
Vorbestellung bis 12:00 Uhr / *Pre-order until 12:00 noon*
€ 60,--

Käsepätzle mit gerösteten Zwiebeln / *Austrian cheese noodles (Spätzle)* A,C,G,M,O
mit Kartoffel-Vogerlsalat
with potato and lamb's lettuce salad
€ 28,--

Spinatknödel / *Spinach dumplings* A,C,G,L,O
mit Parmesan, Röstzwiebeln, geschmorten Tomaten, brauner Butter und einem grünen Beilagensalat
with parmesan, fried onions, braised tomatoes, brown butter and a green side salad
€ 28,--

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

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

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

Stein-Grill „Goldener Berg“ D,G,M,O
Sie grillen die Zutaten auf dem heißen Stein.
Kalbsfleisch, Lende, Huhn, Saibling,
Zucchini, Champignons, Bratkartoffeln, Kräuterfrischkäse, Kapern,
Artischocken, Pommes frites, klassische Saucen
€ 80,--

Stone Grill "Goldener Berg" *D,G,M,O*
You grill the selected ingredients yourself on the hot stone.
Saddle of veal and sirloin, chicken fillet, prawns,
zucchini slices, mushrooms, fried potatoes,
herb and paprika cream cheese, caper apples, artichokes, French fries and classic sauces
€ 80,--

Stein-Grill „Wald & Jäger“ D,G,M,O
Sie grillen die Zutaten auf dem heißen Stein.
Hirsch, Wildschwein, Pute
Kastanien, Waldpilze, Schwarzwurzeln
Bratkartoffeln, Kräuterfrischkäse, Pommes frites,
Whiskeysauce, Preiselbeersauce, Kräutersauerrahm
€ 85,--

Stone Grill "Forest & Hunter“" *D,G,M,O*
You grill the selected ingredients yourself on the hot stone.
Venison, wild boar, turkey,
Chestnuts, wild mushrooms, salsify, fried potatoes,
herb and paprika cream cheese, caper apples, French fries
whiskey sauce, raspberry sauce, herb sour cream
€ 85,--

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

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

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

Fondue „Chinoise“ B,G,M,O
Sie garen die Zutaten in der heißen Suppe.
Kalbfleisch, Lende, Huhn, Garnelen,
Ofenkartoffeln, Karotten, eingelegtes Gemüse, klassische Saucen
Im Anschluss servieren wir Ihre Brühe mit Sherry

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
€ 80,--

Fondue „Bourguignonne“ B,G,M,O
Sie garen die Zutaten in heißem Öl.
Kalbfleisch, Lende, Huhn, Garnelen,
Ofenkartoffeln, Pommes frites, Karotten, eingelegtes Gemüse, klassische Saucen

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
€ 80,--

Vorarlberger Käsefondue A,G,M,O *vegetarisch
mit kleinen Kartoffeln, Brot, Marillenbrand, Senfgurken,
getrockneten Marillen, Trauben und Walnüssen

Vorarlberg cheese fondue A,G,M,O *vegetarian
with small potatoes, local bread, apricot brandy, mustard pickles,
dried apricots, grapes and walnuts
€ 65,--

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

Dessert / *Dessert*
Was Süßes zum Abschluss... / *Something sweet to finish…*

Apfelstrudel / *Apple Strudel* A,C,G
mit Schlagobers / *with whipped cream*
€ 16,--
mit Vanillesauce oder Vanilleeis / *with vanilla sauce or vanilla ice cream*
€ 17,--

Linzertorte / *Linzer Torte* A,C,G
Haselnussmürbteig, Himbeermarmelade & Staubzucker
Hazelnut pastry, raspberry jam & powdered sugar
€ 17,--

Kaiserschmarrn / *Kaiserschmarrn* A,C,G,O
Zwetschgenröster, Apfelmus
Stewed plums, apple sauce
€ 24,--

„Moosbeer Nocken“/ *“Moosbeer Nocken”* A,C,G,O
Kleine Moosbeer-Nockerln mit Staubzucker und Vanilleeis
Small pancakes with blueberry, powdered sugar and vanilla ice cream
€ 25,--

Kleiner Steirer / *“Small Styrian”* G,C
Eine Kugel Lecher Heumilch-Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und frischer Minze
One scoop of Lecher hay milk vanilla ice cream with pumpkin seed oil,
roasted pumpkin seeds and fresh mint
€ 10,--

Hausgemachte Sorbets und Eis / *Homemade sorbets and ice cream* G
€ 4,50

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