

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

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 ^{D,G,L,O}

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Räucherforellen Sauce,
Kapern, Koriander



Vorarlberger Käsefondue ^{A,G,M,O}

mit kleinen Kartoffeln, Brot, Marillenbrand, Senfgurken,
getrockneten Marillen, Trauben und Walnüssen



Kleiner Steirer ^{G,C}

Eine Kugel Lecher Heumilch-Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und frischer Minze

Pro Person € 91,--

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 ^{H,O,M}
Blattsalat, Speck, Kartoffel, Kürbiskerne



Fondue „Chinoise“ ^{B,G,O}
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** ^{A,C,G}

Pro Person € 98,--

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

Unser „Bauernenten“ Menü

Knusprig, lecker & bekannt

(ab 2 Personen)

Kürbisschaumsuppe ^L

Kürbiscrostini



Im Ganzen knusprig

gebratene Bauernente ^{A,C,G,L,O}

Rotkraut, Serviettenknödel, Kastanien



Kleiner Steirer ^{G,C}

Eine Kugel Lecher Heumilch-Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und frischer Minze

Pro Person € 91,--

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

Vorspeisen

Vogersalat

mit lauwarmen Kürbiswürfel, Kürbiskernen, eingelegten Rosinen und Birnen ^{H,M,O}
€ 25,--

Oberlecher Bauernsalat ^{H,O,M}

Feldsalat, geröstete Kartoffeln, Speck, Kürbiskernöl, Kürbiskerne und Vinaigrette
€ 29,--

Gemischter Salat ^{M,L,O}

€ 17,--

„Vitello tonnato“ auf Ländle Art ^{D,G,L,O}

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Räucherforellen Sauce,
Kapern, Koriander
€ 29,--



Aus dem Suppentopf

Klassische Rindsuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl ^{A,C,G,L,O}

Käseknödel, Frittaten oder Leberknödel
€ 16,--

Kürbisschaumsuppe ^L

Kürbiscrostini
€ 16,50

Gemüse Gerstensuppe ^{L,O}

mit Wintergemüse, Tomate und Petersilie
€ 15,50

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'smackig

Zart geschmorte Rindsroulade ^{G,L,M,O}
Kartoffelpüree, Bratenjus
€ 35,--

Gegrillte Forelle im Ganzen ^{D,G,O}
mit Zitrone, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat
€ 47,--

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}
mit Preiselbeeren, Pommes oder Petersilienkartoffeln
€ 44,--

Im Ganzen knusprig gebratene Bauernente (für 2 Personen) ^{M,L,O}
mit Rotkraut, Semmelknödel und Butterkastanien
pro Person € 60,--

Käsepätzle mit gerösteten Zwiebeln ^{A,C,G,M,O}
und Kartoffel-Vogerlsalat
€ 27,50

Spinatknödel ^{A,C,G,L,O}
mit Parmesan, Röstzwiebeln, geschmorten Tomaten, brauner Butter und einem grünen Beilagensalat
€ 28,50

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.
Kalbsfleisch, Lende, Huhn, Saibling,
Zucchini, Champignons, Bratkartoffeln, Kräuterfrischkäse, Kapern,
Artischocken, Pommes frites, klassische Saucen
pro Person € 79,50

Stein-Grill „Wald & Jäger“ D,G,M,O

Sie grillen die Zutaten auf dem heißen Stein.
Hirsch, Wachtel, Pute
Kastanien, Waldpilze, Schwarzwurzeln
Bratkartoffeln, Kräuterfrischkäse, Pommes frites,
Whiskeysauce, Preiselbeersauce, Kräutersauerrahm
pro Person € 84,50

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
pro Person € 79,50

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
pro Person € 79,50

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 Jungkartoffeln, Brot, Marillenbrand, Senfgurken,
getrockneten Marillen, Trauben und Walnüssen
pro Person € 65,--

Supplement/Nachschlag
140 Gramm Fleisch / 140 Gramm Fisch
€ 28,--

Fondue Saucen
€ 12,--

Beilagen
€ 18,50

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



Kinder Fondue „Bourguignonne“ ^{G,M,O}
Ihre Kinder garen die Zutaten in heißem Öl.
Kleine Schnitzel, Würstchen, paniertes Fisch
Pommes frites, Karotten, Brokkoli, Champignons, klassische Saucen
pro Person € 49,50

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 ^{A,C,G}
mit Schlagobers
€ 15,50
mit Vanillesauce oder Vanilleeis
€ 16,--

Kaiserschmarrn ^{A,C,G,O}
Zwetschgenröster, Apfelmus
€ 23,--

1 Stück hausgemachter Marillenknödel ^{A,C,G,H,O}
mit Butterbröseln,
Marillensauce oder Vanilleeis
€ 16,--

Kleiner Steirer ^{G,C}
Eine Kugel Lecher Heumilch-Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und frischer Minze
€ 9,--



Hausgemachte Sorbets und Eis
pro Kugel € 4,50



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

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 ^{D,G,L,O}
pink roasted veal, smoked trout sauce, capers, coriander



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



Small Styrian ^{G,C}
One scoop of Lecher hay milk vanilla ice cream with pumpkin seed oil,
roasted pumpkin seeds and fresh mint

per person € 91,--

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 ^{H,O,M}

Lettuce, bacon, potatoes, pumpkin seeds



Fondue „Chinoise“ ^{B,G,O}

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 ^{A,C,G}

with vanilla ice cream

per person € 98,--

Our "farmers" duck menu

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

Pumpkin cream soup ^L

pumpkin seed crostini



Whole roasted farm duck ^{A,C,G,L,O}
Red cabbage, bread dumplings, chestnuts



Small Styrian ^{G,C}

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

per person € 91,--

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 ^{H,M,O}

with lukewarm pumpkin cubes, pumpkin seeds, raisins and pears
€ 25,50

Oberlecher farmer salad ^{H,O,M}

leaf salad, crispy bacon and potatoes, pumpkin seeds, vinaigrette
€ 29,--

Mixed Salad ^{M,L,O}

€ 17,--

"Vitello tonnato" Ländle style ^{D,G,L,O}

pink roasted veal, smoked trout sauce,
capers, coriander
€ 29,--



From the soup pot

Classic beef soup with a garnish of your choice ^{A,C,G,L,O}

Cheese dumplings, stripes of pancakes or liver dumplings
€ 16,--

Pumpkin cream soup ^L

pumpkin seed crostini
€ 16,50

Vegetable-Barley soup ^{L,O}

Barley, mixed winter vegetables, tomato and parsley
€ 15,50

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

Tender Braised Beef Roulade ^{C,G,L,M,O}
with creamy mashed potatoes and natural juse
€ 35,--

Grilled whole trout ^{A,C,G,}
with lemon, parsley potatoes and a side salad
€ 47,--

Veal escalope ^{A,C,G,L,O}
with cranberries, French fries or parsley potatoes
€ 44,--

Whole roasted farmers duck (for 2 persons) ^{M,L,O}
with red cabbage, bread dumplings, chestnuts
per person € 60,--

Austrian cheese noodles (Spätzle) ^{A,C,G,M,O}
Potatoes, lamb's lettuce
€ 27,50

Spinach dumplings ^{A,C,G,L,O}
with parmesan, fried onions, braised tomatoes, brown butter and a green side salad
€ 28,50

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 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
per person € 79,50

Stone Grill "Forest & Hunter" D,G,M,O

You grill the selected ingredients yourself on the hot stone.

Venison, quail, turkey,
Chestnuts, wild mushrooms, salsify, fried potatoes,
herb and paprika cream cheese, caper apples, French fries
whiskey sauce, raspberry sauce, herb sour cream
€ 84,50

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 € 79,50

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 € 79,50

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 ^{A,G,M,O}
with small potatoes, Lech cottage bread, apricot brandy, mustard pickles,
dried apricots, grapes and walnuts
per person € 65,--

Supplements
140 grams meat / 140 grams fish
€ 28,--

Fondue sauces
€ 12,--

Side dishes
€ 18,50

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



Children's Fondue "Bourguignonne" ^{G, M, O}
Children cook their own
small schnitzels, sausages, and breaded fish in hot oil.
Served with French fries, carrots, broccoli, mushrooms, and classic sauces.

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

€ 15,50

With vanilla sauce or vanilla ice cream

€ 16,--

Homemade apricot dumpling A,C,G,H

bread crumbs

apricot sauce or vanilla ice cream

€ 15,--

Kaiserschmarrn A,C,G,O

Stewed plums, apple sauce

€ 23,--

“Small Styrian” G,C

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

€ 9,--



Homemade sorbets and ice cream

per scoop € 4,50



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