



Rud·Alpe
Lech/Arlberg

Speisen & Getränke
Dishes & Drinks

www.lech-bergbahnen.at | [@lech_bergbahnen](https://www.instagram.com/lech_bergbahnen)

SPEISEN / DISHES

€

AUS DER KALTEN KÜCHE / COLD DISHES

Zupfsalat mit Berghonig, Bregenzewälder Frischkäse, eingelegter Bete und Hüttenbrot <i>Plucked salad with mountain honey, local cream cheese, pickled beetroot and farmer's style bread</i>		21,80
Hüttensalat mit Speck, Kartoffeln, Spiegelei und Rote Bete <i>„Hütten salad“ with bacon, potatoes, fried egg and beetroot</i>		21,80
Gekochter Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Kürbiskernöl und Blattsalat <i>Cooked beef salad with onions, pumpkin seed oil and leave salad</i>		29,10
Roastbeef Streifen mit Blattsalat und Sauce Remoulade <i>Roastbeef strips with leave salad and remoulade sauce</i>		29,10
Brettljause mit Speck, Schinken, Wurstspezialitäten, Bergkäse, Kren und frischem Arlberger Hüttenbrot <i>„Brettljause“ with ham, bacon, sausage specialties, cheese, horse radish and traditional farmer's style bread</i>	1 Pers. 20,70 2 Pers. 38,40	
Käsebrett mit einer Auswahl von heimischen Käsesorten, Trauben, Nüssen und frischem Bauernbrot <i>„Käsebrett“ with a selection of local cheese, grapes, nuts and fresh farmhouse bread</i>	1 Pers. 23,90 2 Pers. 40,60	

AUS DEM SUPPENTOPF / SOUPS

Rindssuppe / Beef bouillon		
mit Frittaten <i>with shredded pancakes</i>		11,70
mit Kaspress- oder Leberknödel <i>with cheese or liver dumplings</i>		12,40
Gulaschsuppe / Goulash soup		12,90
Kürbis-Kokossuppe mit frischem Koriander und gerösteten Kürbiskernen <i>Pumpkin coconut soup with fresh coriander and roasted pumpkin seeds</i>		11,90

AUS DER WARMEN KÜCHE / MAIN COURSES

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat <i>„Groestl“ Tyrolean style with fried egg and cabbage salad</i>		23,90
Spinatknödel mit Pilzragout, Petersilienpesto und geriebenem Bergkäse (vegetarisch) <i>Spinach dumplings with mushroom ragout, parsley pesto and grated mountain cheese (vegetarian)</i>		21,80
Käsespätzle (Käsknöpfle) mit Röstzwiebeln und Blattsalat (vegetarisch) <i>Cheese spaetzle with fried onions and leave salad (vegetarian)</i>		28,10
Schweinebraten vom Schopf mit Blaukraut und Semmelknödeln <i>Roast pork from the neck with red cabbage and bread dumpling</i>		27,90
Hirschragout mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Blaukraut <i>Deer ragout with cranberries, butter spaetzle and red cabbage</i>		33,90

ALLERGENE – Wir verwenden in unserer Küche: Gluten, Eier, Fisch, Krustentiere, Sellerie, Sesam, Senf, Weichtiere, Nüsse, Lupine, Soja, Erdnüsse, Schwefeldioxide, Sulfite, Milch und Laktose. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die jeweiligen Inhaltsstoffe in den Gerichten.

Rosa gebratener Rinderrücken mit Käsespätzle und Wintergemüse <i>Pink roasted beef loin</i> with cheese spaetzle and winter vegetables	36,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat <i>Wiener veal schnitzel</i> with parsley potatoes and mixed salad	36,00
Spaghetti Tomatensauce oder Sauce Bolognese <i>Spaghetti Napoli</i> or <i>Bolognese</i>	20,70

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 12 Jahre) FOR OUR LITTLE GUESTS (up to 12 years)

Kinderspaghetti (Tomatensauce) oder Sauce Bolognese <i>Spaghetti Napoli</i> or <i>Bolognese</i>	10,20
Kinder Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes <i>Children „Wiener Schnitzel“ of calf</i> with french fries	12,30
Frankfurter Würstel und Pommes Frites <i>„Frankfurter“ sausages</i> and french fries	10,20
Spätzle mit Bratensauce <i>Spaetzle with gravy</i>	9,20

DESSERTS / DESSERT

Topfenknödel mit Zwetschkenröster und Sahne <i>Curd dumpling</i> with stewed plums and whipped cream	14,20
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <i>„Kaiserschmarren“</i> with stewed plums	20,70
Warmer Apfel- oder Topfenstrudel <i>Warm apple</i> or <i>curd strudel</i>	8,90
Portion Sahne/whipped cream	2,60
Portion Vanillesauce/vanilla sauce	3,70
Palatschinken mit Marillenmarmelade <i>Crêpes</i> with apricot jam	10,20



Lech mit Blick in die Allgäuer Alpen / Lech with view of the Allgäu Alps

ALLERGIES – We use in our kitchen: gluten, eggs, fish, shellfish, celery, sesame, mustard, mollusk, nuts, lupine, soja, peanuts, sulfur, sulfite, milk and lactose. Our staff will inform you about the ingredients our meals.

GETRÄNKE / DRINKS

€

HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

Hüttenkakao / *Hot cacao*

mit Bergmilch / <i>with milk</i>	0,20l	5,80
mit Sahnehäubchen / <i>with whipped cream</i>	0,20l	6,20
Portion Rum / <i>portion rum</i>	2 cl	3,10

Kaffeespezialitäten- *illy Kaffee / coffee specialties*

Kaffee / <i>coffee</i>		4,70
Espresso / <i>espresso</i>		4,70
doppelter Espresso / <i>double espresso</i>		6,80
Milchkaffee / <i>latte</i>		5,70
Cappuccino		5,70
Latte Macchiato		6,20
Schokoccino (Schoko+Kaffee) / <i>coffee with cocoa</i>		6,10
Kaffee Hag / <i>decaffeinated coffee</i>		4,70

Teespezialitäten / *tea specialties:*

serviert im Portionskännchen / *served in the pot*

English Breakfast	Portion	5,90
Earl Grey	Portion	5,90
Darjeeling	Portion	5,90
Grüner Tee / <i>green tea „Classic green“</i>	Portion	5,90
Früchtetee / <i>fruit tea</i>	Portion	5,90
Kamille / <i>chamomile</i>	Portion	5,90
Pfefferminze / <i>peppermint</i>	Portion	5,90
Kräutertee / <i>herbal tea</i>	Portion	5,90

Sonstige heiße Getränke / *hot drinks:*

Heiße Zitrone / <i>hot lemon</i>	0,20l	5,10
Glühwein / <i>mulled wine</i> 10,5% Vol	0,20l	7,20
Heiße Witwe (heißer Zwetschgenlikör) / <i>Hot plum liqueur</i>		5,70

Nach dem Skifahren / *after skiing:*

Flügerl (Roter Vodka mit Red Bull)		5,70
<i>Red vodka</i> with red bull		
Flying Hirsch (Jägermeister mit Red Bull)		7,30
<i>Jägermeister</i> with red bull		
Fragolino „Rud-Alpe“		10,30
Erdbeermark mit Prosecco / <i>strawberry purée with prosecco</i>		
Aperol Spritz mit Prosecco / <i>aperol with Prosecco</i>		14,40
Hugo mit Prosecco / <i>hugo with Prosecco</i>		14,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Apfelsaft / <i>apple juice</i>	0,25l	4,70
	0,40l	6,20
Johannisbeersaft / <i>currant juice</i>	0,25l	4,70
	0,40l	6,20

Orangensaft / orange juice	0,25l	4,70
	0,40l	6,20
alle Säfte auch „gespritzt“	0,25l	4,40
all juices “splash up with sparkling water”	0,40l	5,80
Vöslauer Mineralwasser / mineral water	0,33l	4,70
prickelnd oder still / sparkling or still	0,75l	8,80
Lecher Wasser / Lecher water	0,40l	2,10
	1l	3,70
Limonade / lemonade		
VO ÜS Orangen- oder Zitronenlimonade	0,25l	4,70
Spezi, orange, lemon	0,40l	6,20
Coca Cola light / Zero	0,33l	5,10
Almdudler Kräuterlimonade / herbal lemonade	0,25l	4,70
	0,40l	6,20
VO ÜS Skiwasser / tap water with raspberry juice	0,25l	4,70
	0,40l	6,20

THE ORGANICS BY RED BULL

Simply Cola	0,25l	5,80
Black Orange	0,25l	5,80
Easy Lemon	0,25l	5,80
Fizzy Peach	0,25l	5,80
Tonic Water	0,25l	5,80
Bitter Lemon	0,25l	5,80
Purple Berry	0,25l	5,80
Ginger Ale	0,25l	5,80
Ginger Beer	0,25l	5,80

Energy Drinks

Red Bull	0,25l	6,20
Red Bull Sugar Free	0,25l	6,20
Red Bull Winter Edition	0,25l	6,20

BIER UND WEIZEN / BEER AND WHEAT BEER

Mohrenbräu Bier / malt beer	0,25l	5,10
	0,40l	6,80
Erdinger Urweisse / wheat beer	0,25l	5,50
	0,40l	7,10
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei / non-alcoholic	0,50l	7,10
Mohrenbräu Radler sauer oder süß / sour or sweet	0,25l	5,10
	0,40l	6,80
Warsteiner alkoholfrei / non-alcoholic	0,33l	5,40

SCHNÄPSE / SPIRITS

Marille „Freihof“ mit Frucht / Apricot Schnaps with fruit	2cl	5,50
Williams „Freihof“ mit Frucht / Brandie pear with fruit	2cl	5,50
Obstler „Freihof“	2cl	4,90
SCA „Rote Williams“, Hans Reisetbauer, Axberg	2cl	9,50
Vodka mit Feige / Vodka with fig	2cl	5,50
„Nüssle Freihof“	2cl	5,50

WEINE / WINE BY THE GLAS

€

Weißweine / white wines

Hauswein Grüner Veltliner	1/8l	5,80
	1/4l	10,50
Weiß sauer / white wine spritzer	0,25l	6,10
Grüner Veltliner	0,10l	7,50
Lössterrassen Weingut J&P Bründlmayer Grunddorf, Kremstal Niederösterreich	0,25l	15,90
	0,75l	45,00
Chardonnay	0,10l	6,50
Weingut Paul AchsGols, Burgenland	0,25l	12,90
	0,75l	42,00
Gemischter Satz DAC	0,10l	7,50
Weinger Stammersdorf, Niederösterreich	0,25l	15,90
	0,75l	45,00

Roséwein / rose wines

Alpen-Rosé	0,10l	8,50
Weingut Flür, Tirol	0,25l	16,50
	0,75l	55,00
Rosé	0,10l	7,50
Weingut Zull Weinviertel, Niederösterreich	0,25l	15,90
	0,75l	45,00

Rotweine / red wines

Cuvee Classic Rud-Alpe	1/8l	7,50
J.Scheiblhofer, Burgenland	1/4l	15,90
	0,75l	45,00
Zweigelt	1/8l	8,50
Weingut Simone Jordan, Rubin Reserve, Niederösterreich	1/4l	17,50
	0,75l	49,00
Pinot Noir	1/8l	7,50
Weingut Siglos Gesellmann, Burgenland	1/4l	15,90
	0,75l	45,00

Mehr Weine finden Sie auf der Weinkarte
You can find more wines on the wine list

SEKT, PROSECCO UND CHAMPAGNER

Glas Casa Bianca	0,10l	7,90
Veneto, Italien	0,75l	58,00
Crémant de Loire, Chateau Loire Frau	0,10l	7,90
Bollinger Champagner Rosé	0,75l	140,00
Glas Veuve Clicquot Champagner Brut	0,10l	15,00
Veuve Clicquot Champagner Brut	0,75l	90,00

Rud·Alpe

rud-alpe.at

Balmalp

balmalp.at



SCHLEGELKOPF

RESTAURANT/BAR

schlegelkopf.at

rüfi restaurant

ruefikopf.at

BISTRO

Mila

bistro-mila.at

Unvergessliche Augenblicke im Skigebiet

WS 24/25



Rud·Alpe
Lech/Arzlberg

Live-Unterhaltung auf der Rud-Alpe
Jeden Freitag ab 15:00 Uhr



S
SCHLEGELKOPF
RESTAURANT/BAR

Whisky-Verkostung
Jeden Dienstag um 15:30 Uhr



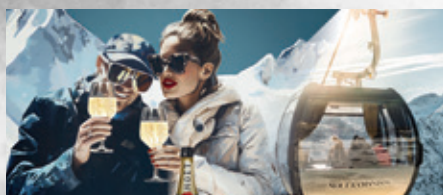
Fondue-Abend am Rüfikopf
Jeden Freitag um 18:00 Uhr



SchneeflockenPanoramaWeg
Rundwanderweg am Rüfikopf



Frühstart Langer Zug Rüfikopf
Jeden Mittwoch um 07:30 Uhr



Moët & Chandon Champagner-Gondel bei der Balmalp

Kulinarische Highlights im Schnee



S
SCHLEGELKOPF
RESTAURANT/BAR

Tipp: Sushi, Steaks & Sylter Austern

Schlegelkopf Restaurant - Bar
So schmecken Beaver Creek,
Hakuba, Kampen & Lech



Rud·Alpe
Lech/Arzlberg

Tipp: DI & DO, Hütten-Genussabend

Rud-Alpe
Hüttenzauber: Unverfälscht,
originell & authentisch.



rüfi
restaurant

Tipp: FR, Fondue-Abend

Panoramarestaurant Rüfikopf
Das Ausflugsziel für Fußgänger
& Sonnenanbeter auf 2.350m



Balmalp
BERGHÜTTE

Tipp: Exklusive Moët Lounge

Balmalp 360°-Panoramablick
in die wunderschöne Bergwelt.

www.lech-bergbahnen.at | [@lech_bergbahnen](https://www.instagram.com/lech_bergbahnen)

Rud·Alpe

RUD-ALPE, Tannberg 185, 6764 Lech, +43 5583 41825