



Allertei

KRÄMEREI
GENUSSRAUM

Einkaufen &
geniessen

MIT ALLEN SINNEN

Feine Küche



Exquisite cuisine

Karotten-Currysuppe. Brot carrot curry soup 10,50

Rollgerstlsuppe. Brot barley soup 10,50

Unser Klassiker – Haustoast:

Schinken-Käsetoast. Zwiebeln. Tomaten. Cocktailsauce
our classic - house toast: ham and cheese toast.
onions. tomatoes. cocktail sauce 10,90

Almrösti. Speck. Käse. Spiegelei (etwas Wartezeit)
almrösti. bacon. cheese. fried egg 17,50

Port. heißer Leberkäse der Biometzgerei Walser
Senf, Kren
Port. hot Meatloaf
mustard, horseradisch 10,90

UNSERE SPEZIALITÄT

Flammkuchen köstlich belegt
Tarte flambée deliciously topped

Art des Hauses

Speck. Zwiebeln. Paprika. Lauch. Mais. Bergkäse
bacon. onions. paprika. leek.
corn. mountain cheese 18,50
+ Ziegenkäse goat cheese 2,50
+ Rucola rocket 2,00

Vegetarisch

Lauch. Zucchini. Paprika. Mais. Bergkäse
leek. zucchini. paprika. corn. mountain cheese 18,00

Jäger-Flammkuchen

Hirschsalami. Kürbis. dunkle Zwiebeln. Bergkäse
deer salami. pumpkin. dark onions.
mountain cheese 20,90

Süße Variationen

Apfelscheiben. Zimtzucker. süßer Sauerrahm
apple slices. cinnamon sugar. sweet sour cream 10,80

Süße Verführung

Kuchen des Tages cake of the day	6,00
Karottenkuchen carrot cake	6,50
Port. Schlagobers zum Kuchen port. whipped cream with the cake	1,40

spätes Frühstück

AB 10.15 UHR. from 10.15 a.m.

Hallo schöner Tag Frühstück

1 Semmel. 1 Kornbrötchen. Butter. Marmelade. Schinken. Käse. 1 Café latte oder Kaffee. 1 Orangensaft. Süßes one bread roll. 1 grain roll. butter. jam. ham. cheese. 1 café latte or coffee. one orange juice. sweets	20,00
+ weichgekochtes Ei soft boiled egg	3,40

Gefülltes Brötle Stuffed bread	7,50
--------------------------------	------

Kulinarische Mitbringsel im Inneren der
Krämerei.GenussRaum. Sie suchen noch ein
Mitbringsel für ihre Lieben zuhause?
Schauen Sie doch herein und entdecken die
kulinarischen aber auch dekorativen guten
und schönen Dinge.

Culinary souvenirs inside the Krämerei.GenussRaum.
Still looking for a souvenir for your loved ones at home?
Take a look inside and discover the culinary but also
decorative and beautiful trinkets.

Zur Erfrischung

for your refreshment

Campari Orange	11,80
Gin Tonic (Blue Gin H. Reisetbauer) + Thomas Henry Tonic	14,80
Sloeberry Gin (Gin H. Reisetbauer) + Thomas Henry Tonic	14,80
STIN Gin Tonic (Styrian Dry Gin) + Thomas Henry Tonic	14,80
Glas SCHI.WA.GO Brut - unser Hauswinzersekt vom Weingut Wellanschitz	8,80
Glas Prosecco	8,30
Glas Prosecco Aperol	9,60
Glas Prosecco Granatapfel <i>pomegranate</i>	9,60
Holy Sparkling (Cassis,Wermut)	9,60
Flasche SCHI.WA.GO Brut - unser Hauswinzersekt vom Weingut Wellanschitz	60,00
Flasche SCHI.WA.GO ZERO DOSAGE - Methode du champagne vom Weingut Wellanschitz	75,00



Alkoholisches

alcoholics



Mohren 0,3 lt.	4,90
Radler 0,3 lt. shandy	4,90
Trumer Pils vom Fass 0,2 lt.	4,50
Trumer Pils vom Fass 0,3 lt.	5,70
Gmachl's Die Weisse 0,3 lt.	6,70
Gmachl's Die Weisse 0,5 lt.	8,00
Gmachl's Die Weisse Alkoholfrei 0,5 lt.	7,60
BIO Weiss gespritzt – Schlossgespenst von Winkler Hermaden 0,33 lt.	6,10

Weissweine – im offen Ausschank: 1/8 lt.

white wines – open bar: 1/8 lt.

SCHI.WA.GO. Grüner Veltliner 2022. Weingut Müller-Grossmann/NÖ	7,10
Terrassen Riesling 2022. Weingut Salomon/NÖ	7,50
Sauvignon blanc 2022. Weingut Zweytick/STMK	7,50
Pink Rosé. 2022. Weingut Karl Holzapfel/NÖ	7,00

Rotweine – im offen Ausschank: 1/8 lt.

red wines – open bar: 1/8 lt.

SCHI.WA.GO – Cuvée (BF/ML) 2017. Weingut Wachter Wiesler/BGLD	8,90
Zweigelt. 2021. – Weingut Wellanschitz/BGLD	7,90
Pinot Noir 2020. – Weingut Hiedler/NÖ	8,90

UNSER HEISSER HIT

ideal zum Aufwärmen. for warming up



Hausgemachter Seelenwärmer

Tasse Glühwein

mulled wine

7,90

Alkoholfreies

Non-alcoholics



1 Karaffe Wasser aus der Schwarzbachquelle Zug still oder prickelnd 0,9 lt. 4,80

Franz Josef Rauch 0,33 lt. Flasche

Apfelsaft naturtrüb gespritzt apple juice spritzer 5,90

Rhabarbersaft gespritzt rhubarb juice spritzer 5,90

Johannisbeersaft gespritzt currant juice spritzer 5,90

LIMONADEN

VO ÜS – nicht von irgendwo 0,33 lt.

Kräuter Brennessel herbs nettle lemonade 4,90

Zirbe Zitrone pine lemon lemonade 4,90

Orange orange lemonade 4,90

Schwasser ski-water lemonade 4,90

ISO 0,5 lt.

Isotonic drink 5,90

Limonaden von Fritz Kola 0,2 lt.

Kola 4,70

Kola zuckerfrei 4,70

Misch Masch 4,70

Cafévariationen

KAFFEERÖSTEREI DINZLER

Wir vertrauen auf die Kaffee-Rösterei Dinzler aus Irschenberg und verwenden die Röstung Il Gustoso (Arabica/Robusta) Unsere Milchgetränke werden mit Vorarlberger Heumilch verfeinert.

Café. Espresso <i>café. espresso</i>	4,70
Cappuccino <i>cappuccino</i>	5,30
Café latte <i>caffè latte</i>	5,70
Doppelter Espresso <i>double espresso</i>	6,90
Chai Latte <i>chai Latte</i>	5,70
Heiße Schokolade <i>hot chocolate</i>	6,10
Heiße Schokolade mit Schlagobers <i>hot chocolate with whipped cream</i>	6,50
Schokochino <i>schokochino</i>	8,10
Rum 2 cl.	4,30

Teespezialitäten

Tea Specialities

Teespezialitäten von 5 Cups

1 Kännchen Tee 0,4 lt. 7,30

Lederhosen-Spirit – Bio Kräutertee *Bio herbal tea*

Be Green my friend – Bio Grüntee *Bio green tea*

Lazy Afternoon – Bio Früchtetee Ingwer/Zitrone

Bio fruit tea ginger/lemon

I want to berry you – Bio Früchtetee Gewürze

Bio fruit tea spices

Tripple Mint – Bio Minztee Mischung *Bio mint tea blend*

The Adventure of Earl Grey – Bio Schwarztee

Bio black tea

Train to Assam – Bio Schwarztee *Bio black tea*



Stäfeli
HOTEL ****

Endlich
ankommen!

RELAX



Sie lieben unkomplizierte, herzliche Gastlichkeit mit 4-Sterne Komfort? Gerne führen wir Sie durch unser Haus – nur 73 Meter den Berg hinauf. Prospekte liegen im Geschäft auf.

Do you love straightforward, warm hospitality with 4-star comfort? We are happy to guide you through our house – only 73 meters up the mountain. Brochures are available in the shop.



Achtele
WEIN RESTAURANT

Kulinarischer Höhepunkt!

CULINARY DELIGHTS



73 meter zum Genuss

STÄFELI

ACHTELE

ALLERLEI

Sie verwöhnen gerne Ihren Gaumen?
Informieren Sie sich bei unserem Team über unser
WeinRestaurant Achtele. Öffnungszeiten: ab 18.00
Uhr, warme Küche bis 21.30 Uhr, MI & DO Ruhetag

Do you enjoy to treat your palate?
Ask our team about the wine restaurant Achtele.
Opening hours: from 18.00 h, warm kitchen until 21.30 h,
WE & TH Rest day

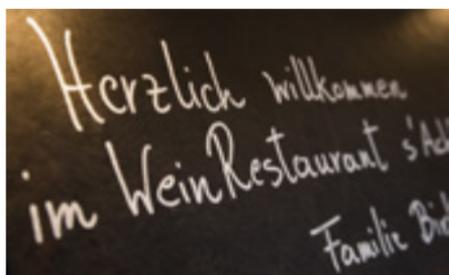


Heinz Birk

WEINKONTOR

Geschmack
erleben!

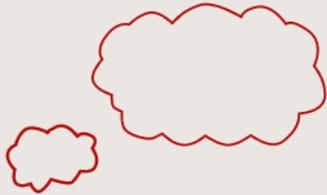
EXPERIENCE TRUE TASTE



Sie sind auf der Suche nach besonderen Weinen?
Informieren Sie sich bei unserem Team über die
Weinwelt von Heinz Birk.

Are you looking for some special wines?
Ask our team about the World of Wine run by Heinz Birk.

<https://www.staefeli.at/weinhandlung>
office@heinzbirk.com. Tel: +43 664 3382202



Gut zu Wissen

Wir offerieren auch glutenfreies Gebäck (kurze Wartezeit). Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Sie haben Sonderwünsche? Wir bemühen uns, diese im Rahmen des Machbaren zu berücksichtigen. Bitte nicht böse sein, wenn es sich bei regem Betrieb nicht umsetzen lässt.

Good to know

We also offer gluten-free versions of our baked goods (short wait). Our staff will gladly inform you about allergens in our dishes.

Do you have any special wishes? We make every effort to fulfil them as far as possible. Please don't get cross if we cannot fulfil them during busy periods.



Zum Mitnehmen

Spezialitäten aus ganz Österreich finden Sie
im Inneren des Geschäftes.
Wählen Sie aus einem reichhaltigen Sortiment.
Kulinarische und dekorative Mitbringsel
runden das Angebot ab.

Bitte keine mitgebrachten Speisen und
Getränke hier verzehren.

Wir akzeptieren folgende Kartenzahlungen:



Allerlei - Krämerei . Genussraum

Familie Gitti und Heinz Birk | Zug 503 | 6764 Lech am Arlberg
info@staefeli.at | www.staefeli.at | Tel. +43.664/539 82 74