

# ALWINS STAMMTISCH

DAS RESTAURANT  
IM BERGHAUS

*Wirtshausküche von Klassisch bis Vegan*

# SPEISEKARTE

*Sommer 2026*

**CASUAL DINING - ESSEN WIE BEI FREUNDEN**  
BITTE RESERVIEREN UNTER +43 5519 22600



von klassisch bis vegan  
ESSEN WIE BEI FREUNDEN

*Willkommen bei*  
**ALWINS  
STAMMTISCH**

Auch am Tisch bewahren wir das Gute unserer Vorfahren und passen es an unseren modernen, nachhaltigen Lebensstil an. Daraus entsteht klassische Wirtshausküche ohne Schnick-Schnack, frisch Gekochtes aus überwiegend regionalen Zutaten. Auch Vegetarisches und Veganes findet sich in der traditionellen Landhausküche.

Mahlzeit!

*Also when it comes to food, we cherish the wisdom of our ancestors and blend it with a modern, sustainable lifestyle. The result is classic countryside cuisine without any fuss—freshly prepared dishes made mostly from regional ingredients. You'll also find vegetarian and vegan options in our traditional farmhouse kitchen.*

*Mahlzeit! (Enjoy your meal!)*



## ALUMINIUM?

Nein, danke. In unserer Küche kommen Lebensmittel bewusst nicht in Kontakt mit Aluminium. Wir kochen auch nicht in Plastikbeuteln. Nur was uns selber gut genug ist, landet auf eurem Tisch.

No, thank you. In our kitchen, food deliberately does not come into contact with aluminium. We don't cook in plastic bags either.

## ALLERGENE

Da wir frisch kochen, können wir fast jede Zutat weglassen, wenn wir rechtzeitig informiert sind. Bitte spricht mit Carla, wenn ihr Unverträglichkeiten habt. Sie informiert euch genau, wo welche Zutaten enthalten sind. Achtung: für Hochallergiker können wir nicht kochen, da in jedem Gericht Spuren von Mehl, Nüssen oder Ähnlichem enthalten sein können.

Because we cook fresh, we can omit almost any ingredient if we are given a heads up. Please talk to Carla if you have any intolerances. She will let you know exactly which ingredients are included. Please note: We cannot cook for guests with strong food intolerances or allergies as there may be traces of flour, nuts, etc. in any dish.



Schön, dass ihr bei uns seid. Bitte wendet euch an Carla, wenn ihr Fragen zu unseren Gerichten habt. Sie gibt euch verlässliche Informationen zu Inhaltsstoffen und möglichen Allergenen und sorgt überhaupt mit ihrem Team dafür, dass an Alwins Stammtisch alles rund und unkompliziert läuft.



## Die Berghaus Tages-Specials *Berghaus daily specials*

**Diese Klassiker kochen wir nur ein mal pro Woche, an wechselnden Tagen. Frag Carla nach dem Tagesspecial!**  
**We only cook these classics once a week, on alternating days. Just ask Carla for the daily special!**

Kalbstafileispitz mit Bratkartoffeln, Blattspinat, Krensoße .....	24,90€
<i>Tafelspitz (boiled veal - table top) with roast potatoes, spinach, horseradish sauce</i>	
Pulled Pork Burger mit Wedges .....	€22,50
<i>Pulled pork burger with potato wedges</i>	
Gegrilltes Forellenfilet auf feinem Risotto .....	24,50€
<i>Grilled fillet of trout on a fine risotto</i>	
Schweinebäckchen mit Kartoffelgratin, Rotweinsauce .....	23,50€
<i>Pork cheeks with potato gratin, red wine sauce</i>	
Hirschragout mit gebratener Polentaschnitte und Gemüse der Saison .....	24,90€
<i>Venison stew with polenta slice and seasonal vegetables</i>	
Spinat-Ricotta Nocken mit Salbeibutter, Schmelztomaten, geriebenem Hartkäse .....	15,80€
<i>Spinach and ricotta dumplings with sage butter, roasted tomatoes and cheese</i>	
└ Mit grünem Salat .....	19,90€
<i>With green salad</i>	

**Für den kleinen Hunger** For the small appetite

Täglich von 12:00 bis 17:30 Uhr // Daily from 12:00 to 17:30

Suppentopf des Tages mit Brot ..... 8,50€  
*Soup of the day with bread*

Portion Pommes ..... 6,50€  
*Portion of fries*

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ..... 19,50€  
*Schnitzel „Viennese style“ of pork loin*

└ Mit Pommes und Wildpreiselbeeren    └ Mit Salat und Wildpreiselbeeren  
*With fries and wild cranberries      With salad and wild cranberries*

Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren ..... 12,00€  
*„Kaiserschmarren“ literally: the Emperor's mess  
 fluffy pancake cut into bite-sized pieces with apple sauce and cranberries*

Apfelstrudel, Sacherschnitte, Kuchen des Tages ..... 5,00€  
*Apple strudel, Sacherschnitte, cake of the day*

Backhendl Salat ..... 19,50€  
 mit Blattsalat, Kartoffeln, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne  
*Roast chicken with lettuce, potatoes, pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds*

Salatbowl orientalisches ..... 19,00€  
 Gemischte Salate, Falafel, geröstete Sesamsamen, Tahini-Dip  
*Mixed salads, falafel, roasted sesame seeds, tahini dip*

**ABENDKARTE** ▢ DINNER MENU

Täglich von 17:30 bis 20:00 Uhr / Daily from 17:30 to 20:00

**Suppe** Soups

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage des Tages ..... 6,90€  
*Homemade beef broth with garnish of the day*

Gemüsecremesuppe des Tages (immer vegetarisch) ..... 5,90€  
*Cream of vegetable soup of the day (always vegetarian)*

**Salate** Salads

Salate im Glas vom Buffet - dreierlei Dressings zur Auswahl  
*Salads in a glass from the buffet (choice of three dressings)*

└ Schüttelsalat klassisch:  
 Blattsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais ..... 6,00€  
*Greens, cucumber, tomatoes, bell peppers, corn*

└ Schüttelsalat griechisch:  
 Blattsalat, Gurken, Tomaten, Oliven, Ziegenkäse ..... 7,00€  
*Greens, cucumber, tomatoes, olives, goat cheese*

Startet  
 oder  
 Beilage

## Berghaus „Gröstl“

Das Gröstl ist ein klassisches Bergbauerngericht. Sogar in Schröcken hatte früher jede Familie ihren eigenen Kartoffelacker. Anfang der Woche wurden im Gröstl die Reste des Sonntagsbratens verwertet. Wir verarbeiten heimische Kartoffeln mit Schale, diese enthält viele Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe, die beim Schälen teilweise verloren gehen. Zudem trägt die Schale zum natürlichen Geschmack bei.

Für unsere Gröstl verwenden wir heimische Biokartoffeln. Überhaupt landet besonders viel Gutes aus der Region auf euren Tellern: Eier von glücklichen Hühnern aus Margits Hofladen, Milchprodukte vom Bauernhof Kohler Au, Würste von Petra Jochum, Schröcken, Fleischwaren aus der Wälder Metzge Warth, Brot aus der Backstube Lech, Käse von verschiedenen Bregenzerwälder Sennereien.



*Gröstl is a classic mountain farmer's dish. Even in Schröcken, every family had their own potato field. At the start of the week, leftovers from the Sunday roast were turned into Gröstl. We use local potatoes with their skins on, as the skin is packed with fiber, vitamins, and minerals that would otherwise be lost during peeling. Plus, it adds to the natural flavor!*

*We use local organic potatoes for our Gröstl. In general, a lot of good things from the region end up on your plates: eggs from happy hens from Margit's farm store, dairy products from the Kohler Au farm, sausages from Petra Jochum, Schröcken, meat products from the Wälder Metzge Warth, bread from the Lech bakery, cheese from various Bregenzerwald dairies.*

Lilli mag keine auffrisierten kleinen Häppchen auf großen Tellern. Was sie auf den Tisch bringt ist frisch, regional und einfach gut.

*Lilli doesn't like fancy little bites served on big plates. What she serves is fresh, locally sourced, and simply delicious.*

## Berghaus „Gröstl“

### „Bauerngröstl“

mit Spiegelei und Krautsalat, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Rindfleisch .. 22,00€  
*with fried egg and coleslaw, potato, onion, bacon, beef*

### Garnelen „Gröstl“ mediterran

Kartoffeln, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven ..... 24,90€  
*Prawns, Potatoes, onions, sun-dried tomatoes, capers, olives*

### Orientalisches „Gröstl“ -

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Zucchini, Falafel, Tahini-Dip ..... 18,00€  
*Potatoes, carrots, onions, courgettes, falafel, tahini dip*

### Hühner-„Gröstl“ -

Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, Paprika, würzig gebratene Hühnerstreifen ..... 19,00€  
*Potatoes, onions, courgettes, carrots, bell peppers, spicy fried chicken strips*



**Lust auf ein entspanntes Abendessen im Apartment?** Gern könnt ihr euer Abendessen nach Vorbestellung bei uns an der Bar abholen und in aller Ruhe in eurem Berghaus-Apartment genießen.

*Fancy a relaxed dinner in your apartment? You are welcome to pick up your dinner from the bar after pre-ordering and enjoy it in your Berghaus apartment in peace and quiet.*

**Pasta** *Pasta*

Spaghetti Bologneses mit Rinderhackfleisch oder vegan .....	15,90€
<i>Spaghetti Bolognese with minced beef or vegan Bolognese</i>	
Zitronen-Pasta mit Tomaten, Basilikum-Öl, geriebenem Hartkäse .....	14,50€
<i>Lemon ricotta pasta with cherry tomatoes, basil oil, cheese</i>	
Zitronen-Pasta mit Garnelen, Basilikum-Öl, geriebenem Hartkäse .....	24,90€
<i>Lemon ricotta pasta with prawns, basil oil, cheese</i>	

**Kinder** *Kids*

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes .....	12,50€
<i>Small Wienerschnitzel (pork) with fries</i>	
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse .....	8,50€
<i>Spaghetti Bolognese with cheese</i>	
Zitronen-Pasta .....	8,50€
<i>Lemon and ricotta pasta</i>	
Spätzle in Rahmsauce .....	8,00€
<i>Spaetzle with cream sauce</i>	
Portion Pommes .....	6,50€
<i>Portion of fries</i>	

**Hauptgerichte** *Main courses*

Schweinemedallions im Speckmantel .....	24,50€
<i>mit Butterspätzle, Gemüse, Pfefferrahmsoße</i>	
<i>Pork medallions wrapped in bacon, butter spaetzle, vegetables, pepper cream sauce</i>	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken .....	19,50€
<i>Schnitzel „Viennese style“ of pork loin</i>	
└─ Mit Pommes und Wildpreiselbeeren	└─ Mit Salat und Wildpreiselbeeren
<i>With fries and wild cranberries</i>	<i>With salad and wild cranberries</i>
Käsknöpfele mit Bregenzerwälder Käse .....	15,50€
<i>Cheese spaetzle with Bregenzerwald cheese</i>	
└─ Mit Kartoffelsalat und grünem Salat .....	19,50€
<i>With potato salad and green salad</i>	
Schinkenrahmspätzle mit Bergkäse überbacken .....	15,50€
<i>Ham and cream spaetzle with cheese gratinated</i>	
Grillteller mit Pommes - Schwein/Rind/Huhn, Kräuterbutter & Mais .....	25,50€
<i>Barbecue plate with fries - pork/beef/chicken, herb butter &amp; corn</i>	

**Berg-Vital Bowl** *Berghaus salad bowls**Leicht, bunt und voller Energie - ideal für aktive Bergfreunde***Die Basis (vegan)**

Linsensalat, Paprika, rote Zwiebel, Karottenstreifen, frischer Ruccola, hausgerösteter Kern-Mix, Kräuter-Vinaigrette  
*Lentil salad, bell peppers, red onion, carrot strips, fresh arugula, house-roasted mixed nuts, herb vinaigrette*

**Wähle dein Protein-Upgrade**

- + Gegrillte Hühnerfiletstreifen - frisch vom Grill gegart..... **19,50€**  
*+ Grilled chicken fillet strips - fresh off the grill*
- + Gebratene Garnelen - in feinem Kräuteröl gebraten..... **24,00€**  
*+ Fried prawns - sautéed in a delicate herb oil*
- + Knusprige Falafel - das pflanzliche Kraftpaket..... **19,00€**  
*+ Crispy falafel - the plant-based powerhouse*

**Backendl Salat** ..... **19,50€**

mit Blattsalat, Kartoffeln, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne  
*Roast chicken with lettuce, potatoes, pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds*

**Nachtisch** *Dessert*

- Affogato - Espresso mit Vanilleeis ..... **5,50€**  
*Espresso with vanilla ice cream*
- Obst-Streuselkuchen, Sacherschnitte, Apfelstrudel ..... **5,00€**  
*Fruit crumble cake, Sacherschnitte (chocolate), Apple strudel*
- └─ Mit Sahne ..... **5,90€**  
*with whipped cream*
- Steiererman - Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl ..... **5,50€**  
*„Steiererman“ scoop of vanilla ice cream with pumpkin seed oil*
- Schokohupf - warmer Gugelhupf mit Schokosoße und Sahne ..... **9,50€**  
*Chocolate cake warm „Gugelhupf“ with chocolate sauce and whipped cream*
- Tartufo Limone mit Brombeerpüree und Sahne ..... **9,50€**  
*Tartufo Limone with blackberry puree and whipped cream*
- 1 Kugel Vanilleeis im Glas ..... **3,00€**  
*1 scoop of vanilla ice cream in a glass*
- 1 Kugel Vanilleeis im Glas mit Schokosoße und Sahne ..... **5,50€**  
*1 scoop of vanilla ice cream in a glass with chocolate sauce and whipped cream*
- Diverse Schleckeis aus dem Shop-Eisschrank ..... **3,00€**  
*Various ice creams from the store ice cream cabinet*



## was ist indie wandern?

**Wandern kann mehr sein als nur Strecke machen.** Genau deshalb sind wir diesen Sommer stolzer Partner von Indie Wandern – einem neuen Konzept des regenerativen Weitwanderns.

Die Idee dahinter ist einfach: „Schleife statt Strecke“. Statt jeden Tag mit Gepäck von Ort zu Ort weiterzuziehen, startest du morgens direkt bei uns im Berghaus, verbringst den Tag draußen in den Bergen und kommst abends wieder hier an. Kein tägliches Kofferpacken, keine starren Abläufe und kein Stress, jeden Tag weiterzumüssen – sondern Bewegung, die Körper und Kopf neue Energie gibt.

Direkt vor unserer Haustür beginnt der Indie Trail Schröcken. Rund um den Hochtannberg führen kuratierte Schlei-

fen durch alpine Landschaften, vorbei an Bergseen, Almen und aussichtsreichen Höhenwegen. Je nach Tagesform kannst du zwischen verschiedenen Routen wählen – bewusst so gestaltet, dass Bewegung und Regeneration im Gleichgewicht bleiben.

Morgens losgehen.

Draußen unterwegs sein.

Und abends wieder zurückkommen.

Vielleicht liegt genau darin das Schönste am Indie Wandern: nach einem langen Tag in den Bergen wieder anzukommen – im Berghaus, am Stammtisch, bei gutem Essen und einem entspannten Abend.

...get in the loop

Erfahre mehr über  
Indie Wandern =)



## what is indie wandern?

**Hiking can be about more than just covering distance.** That's exactly why we're proud to partner with Indie Wandern this summer—a new approach to restorative long-distance hiking.

The idea behind it is simple: “Loops instead of distance.” Instead of moving from place to place with your luggage every day, you start right here at our mountain lodge in the morning, spend the day out in the mountains, and return here in the evening. No daily packing, no rigid schedules, and no stress about having to move on every day – just exercise that recharges your body and mind.

The Indie Trail Schröcken begins right on our doorstep. Curated loops around the Hochtannberg lead through alpine landscapes, past mountain lakes, alpine pastures, and scenic high-altitude trails. Depending on how you feel that day, you can choose between different routes – deliberately designed to maintain a balance between activity and regeneration.

Set out in the morning.

Be out and about.

And come back in the evening.

Perhaps that's exactly what makes Indie hiking so wonderful: coming back after a long day in the mountains – to the mountain lodge, to the regulars' table, with good food and a relaxed evening.



**Kaffee & Tee** *Coffee & Tea*

Espresso .....	3,00€
Doppelter Espresso / <i>Double Espresso</i> .....	4,90€
Espresso Macchiato .....	3,50€
Kaffee / <i>Coffee</i> .....	3,70€
Cappuccino .....	4,20€
Latte Macchiato .....	4,20€
Warme Schokolade / <i>Hot chocolate</i> .....	3,70€
Warme Milch / <i>Warm milk</i> .....	3,20€
Tasse Tee / <i>Cup of tea</i> .....	3,50€

**Erfrischendes** *Non-alcoholic*

	0,2l	0,4l
Apfel-, Orangen-, Mango-, Johannisbeersaft (pur oder gespritzt) .....	3,70€	4,70€
<i>Apple, Orange, Mango and Blackcurrant juice (pure or with club soda or tap water)</i>		
Citro Limo / <i>Citro lemonade</i> .....	3,70€	4,70€
Holunder Spritz / <i>Elderberry spritz</i> .....	3,00€	4,20€
Schiwasser (Himbeer-Zitrone) / <i>Ski water</i> .....	3,00€	4,20€
Soda Zitron / <i>Soda lemon</i> .....	3,20€	4,50€
Tonic / <i>Tonic water</i> .....	4,50€	.....
	0,33l	1l
Römerquelle prickelnd / <i>Römerquelle sparkling</i> .....	4,20€	6,00€
Krug Leitungswasser / <i>Jug of tap water</i> .....		3,00€
Almdudler, Coca Cola, Coke Zero .....	4,20€	.....
		0,5l
Hausgemachte Sommerlimonaden (verschiedene Sorten) .....	4,90€	
<i>Homemade summer lemonades (various flavours)</i>		



## **Offene Weine** *Open wines*

Gerne bringen wir euch unsere Weinkarte / *Bottle of wine - would you like to see our wine list?* 1/8

Hauswein ROT/WEISS, *House wine ROT/WEISS* ..... 5,50€

Welschriesling, Grüner Veltiner oder/or Sauvignon Blanc ..... 5,90€

Weingut Unger Rosé ..... 5,90€

Zweigelt oder/or Cuvée (ZW/BB/SL) ..... 5,90€

**Spritzer** *Mixed with club soda or sweet citro lemonade* 1/4

Weißwein - Sauer-Süß / *White wine - sour-sweet* ..... 4,50€

Rotwein - Sauer-Süß / *Red wine - sour-sweet* ..... 4,50€

**Prickelndes** *Prosecco* 0,1l

Spumante Rose extra dry Maschio, Venetien (0,1l) ..... 4,90€  
*Spumante Rose extra dry Maschio, Veneto (0,1l)*

Prosecco Cuvee, DOC extra dry Le Contesse, Venezien (0,1l) ..... 4,90€  
*Prosecco Cuvee, DOC extra dry Le Contesse, Veneto (0,1l)*

## **Bier** *Beer*

0,3l 0,5l

Fassbier ..... 4,60€ 5,60€  
*Draught/draft beer*

Radler sauer-süß ..... 4,60€ 5,60€  
*Radler sour-sweet*

Franziskaner Hefeweizen vom Fass ..... 4,90€ 5,90€  
*Franziskaner Hefeweizen*

Russ ..... 5,90€  
*Franziskaner Hefeweizen w/ lemonade*

Cola Weizen ..... 5,90€  
*Franziskaner Hefeweizen w/ cola*

Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei (0,5l Flasche) ..... 5,90€  
*Franziskaner Hefeweizen non-alcoholic*

Franziskaner Weißgold alkoholfrei (0,33l Flasche) ..... 5,20€ .....  
*Franziskaner malt beer non-alcoholic*

**Gute Laune mit** *Drinks with alcohol*

Wermut Secco / <i>Vermouth with Prosecco and soda</i> .....	8,50€
Aperol Spritz .....	8,50€
Gin Tonic .....	8,50€
Campari Soda .....	6,50€
Whisky Cola .....	8,50€
Mirtillo Spritz - Heidelbeerlikör / <i>blueberry liqueur</i> .....	8,50€

**Gute Laune ohne** *Drinks without alcohol*

Sparkling Rosé oder Rosé klassisch .....	5,50€
Hugerl ohne/ <i>without</i> .....	7,90€
Wilde Lille ohne/ <i>without</i> .....	7,90€
Dschin Tonic ohne/ <i>without</i> .....	7,90€
Mango Kiss ohne/ <i>without</i> .....	7,90€



  
 BERGHAUS  
 SCHRÖCKEN

**Schnäpse** Schnaps - no moonshine

	2cl
Obstler .....	4,00€
Williams / Marille / Enzian / Haselnuss (35% vol) .....	4,20€
<i>Williams / apricot / Gentain / Nut</i>	

Spezielle Spirituosen - Edelbrände, Liköre, ... findet ihr auf unserer Weinkarte

**Liköre** Liqueurs

	2cl
Heidelbeer Likör / <i>Blueberry liqueur</i> (25% vol) .....	4,20€
Preiselbeer Likör / <i>Cranberry liqueur</i> (25% vol) .....	4,20€
Zirben Likör / <i>Stone pine liqueur</i> (25% vol) .....	4,20€

Baileys (4cl) .....	6,50€
---------------------	-------

**Kräuterbitter** Herbal bitters

	2cl
Rehmer Bitter / <i>Rehmer Bitter</i> (35% vol) .....	4,20€
Ramazzotti (30% vol) .....	4,20€

**Rum**

	4cl
Ron Johan Steirischer Rum .....	9,50€

**Whisky**

	4cl
Jameson Irish Whisky .....	9,50€
Glenfiddich Scotch Whisky .....	9,50€
Egger Whisky Single Malt .....	12,50€



*Walser Klassiker -  
Hausmannskost mit Charakter*



## **KÄÄSCHNÖPFLE / KÄSKNÖPFLE** Rezept

Aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser einen zähflüssigen Teig bereiten, diesen 1/2 Std. ruhen lassen. Falls der Bergkäse noch nicht gerieben ist, den Käse reiben. Den Teig anschließend durch ein Knöpflesieb ins kochende Salzwasser streichen. Nach dem ersten Aufkochen die Knöpfe mit einem Schaumlöffel herausnehmen. In einer vorgewärmten Gebse (Schüssel) anrichten.

### **ZUTATEN**

Für den Teig:

- 300g Mehl (Spätzlemehl von Vorarlberger Mehl)
- 3 Eier
- 1/8l Wasser
- 1 Pr. Salz

Für die Käsknöpfle:

- 150g Butter oder Butterschmalz
- 150g Bergkäse (Vorarlberger Spätzle Mischung)
- 4 Zwiebeln

Eine Lage Knöpfe (ca. 2 cm hoch). Eine Lage geriebenen Bergkäse.  
Eine Lage Knöpfe. Eine Lage geriebenen Bergkäse...

Die Gebse mit den angerichteten Kääschnöpfle im vorgewärmten Ofen warm stellen, damit der Käse zerfließen kann. Derweil die Zwiebeln in Butter rösten.

Zum Schluss mit gebräunten Zwiebeln und Butter abschmälzen und servieren.

Tipp: Klassische Beilagen sind Kartoffelsalat oder grüner Salat. Ein waschechter Walser verwendet für die Kääschnöpfle nur den besten Bergkäse: alt, reif und trocken. Keine Panik: mit den Spätzle-Mischungen (aus Bergkäse und Rässkäse bestehend) unserer heimischen Sennereien gelingen die Kääschnöpfle bestimmt!

*www.berghaus-schtoecken.at*