ALWINS STAMMTISCH

DAS RESTAURANT
IM BERGHAUS

Wirtshausküche von Klassisch bis Vegan

SPEISEKARTE

Winter 2025 / 26

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 country-style 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 sprecht 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.

ALWINS STAMMTISCH // **SPEISEN**

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!

Kalbstafelspitz mit Bratkartoffeln, Blattspinat, Krensoße ..... *24,90€*
Tafelspitz (boiled veal - table top) with roast potatoes, spinach, horseradish sauce

Schweinebraten mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut ..... *21,50€*
Pork roast with bread dumplings and Bavarian cabbage

Gegrilltes Forellenfilet auf feinem Risotto ..... *24,50€*
Grilled fillet of trout on a fine risotto

Schweinebäckchen mit Kartoffelgratin, Rotweinsoße ..... *23,50€*
Pork cheeks with potato gratin, red wine sauce

Hirschragout mit gebratener Riebelschnitte und Gemüse der Saison ..... *24,90€*
Venison stew with polenta slice and seasonal vegetables

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.

Für den kleinen Hunger *For the small appetite*

Täglich von 15:00 bis 16:30 Uhr // Daily from 15:00 to 16:30

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

Wienerle mit Brot und Senf ..... **8,00€**
Sausage (Hot dog) with bread and mustard

Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren ..... **12,00€**
‚Kaiserschmarren' literally: the Emperors 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

ALWINS STAMMTISCH // **SPEISEN**

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*

Starter oder Beilage

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

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.

ALWINS STAMMTISCH // **SPEISEN**

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€***
Spaghetti Bolognese with minced beef or vegan Bolognese

Zitronen-Pasta mit Tomaten, Basilikum-Öl, geriebener Hartkäse ..... ***14,50€***
Lemon ricotta pasta with cherry tomatoes, basil oil, cheese

Zitronen-Pasta mit Garnelen, Basilikum-Öl, geriebener Hartkäse ..... ***24,90€***
Lemon ricotta pasta with prawns, basil oil, cheese

Kinder *Kids*

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes ..... ***12,50€***
Small Wienerschnitzel (pork) with fries

Spaghetti Bolognese mit Parmesan ..... ***8,50€***
Spaghetti Bolognese with parmesan

Zitronen-Pasta ..... ***8,50€***
Lemon and ricotta pasta

Spätzle in Rahmsauce ..... ***8,00€***
Spaetzle with cream sauce

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

ALWINS STAMMTISCH // **SPEISEN**

Hauptgerichte *Main courses*

Schweinemedaillons im Speckmantel ..... ***24,50€***
mit Butterspätzle,Gemüse,Pfefferrahmsoße
Pork medallions wrapped in bacon, butter spaetzle, vegetables, pepper cream sauce

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

- Mit Pommes und Wildpreiselbeeren
  With fries and wild cranberries
- Mit Salat und Wildpreiselbeeren
  With salad und wild cranberries

Käsknöpfle mit Bregenzerwälder Käse ..... ***15,50€***
Cheese spaetzle with Bregenzerwald cheese

- Mit Kartoffelsalat und grünem Salat ..... ***19,50€***
  With potato salad and green salad

Schinkenrahmspätzle mit Bergkäse überbacken ..... ***15,50€***
Ham and cream spaetzle with cheese gratinated

Grillteller mit Pommes - Schwein/Rind/Huhn, Kräuterbutter & Mais ..... ***25,50€***
Barbecue plate with fries - pork/beef/chicken, herb butter & corn

Berghaus-Salatbowls *Berghaus salad bowls*

Fruchtige Salatbowl - Gemischter Salat wahlweise mit

+ Gegrillten Hühnerfiletstreifen ..... ***19,50€***
+ Grilled chicken fillet strips

+ Gebratenen Garnelen, Avocado, Cashewnüsse ..... ***24,00€***
+ Fried prawns, avocado, cashew nuts

+ Backhendel (ausgelöst), Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne ..... ***19,50€***
+ Roast chicken (loosened), pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds

Salatbowl orientalisch ..... ***19,00€***
Gemischter Salat, Falafel, geröstete Sesamsamen, Tahini-Dip
Falafel, roasted sesame seeds, tahini dip

ALWINS STAMMTISCH // **SPEISEN**

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 blackbeery 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

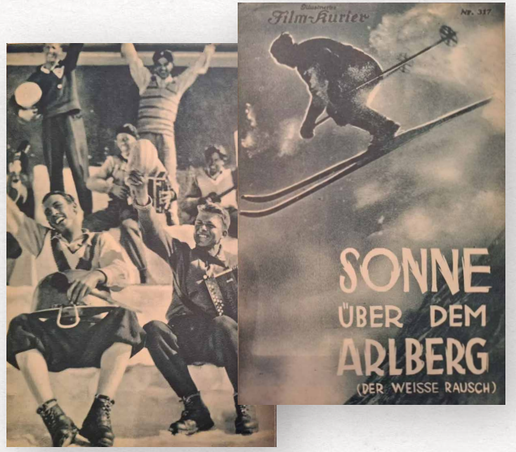
WER IST ALWIN?

Uropa Alwin Schwarzmann wurde 1905 in Schröcken geboren und verbrachte seine Kindheit in einer großen Familie auf einem steilen Hof in Nesslegg. *Zur Schule mussten die Kinder natürlich zu Fuß von Nesslegg ins Dorfzentrum - vormittags und nachmittags. Im Winter war der Weg oft tief verschneit und lawinengefährlich, dann blieben die Kinder zuhause. 1914 kaufte die Familie eine Landwirtschaft in Unterboden und verbrachte dort die Wintermonate.*

Die Kinder mussten von klein auf zuhause bei den bäuerlichen Arbeiten mithelfen. Über die Lehrzeit in Schwarzenberg erzählte Alwin: „Damit ich dort überhaupt aufgenommen wurde, mussten meine Eltern vorab Kostgeld bezahlen. Meine Arbeitszeit dauerte wöchentlich von Montag bis Samstag ab 6 Uhr morgens bis 7 Uhr abends. Nach Hause konnte ich nur an hohen Feiertagen wie Weihnachten, Ostern, Pfingsten und Maria Himmelfahrt. Fahrverbindungen gab es damals nicht, ich legte die Strecke Schwarzenberg-Schröcken in 7 Stunden zu Fuß zurück. Lohn gab es keinen.“ 1929 gründete Alwin die Tischlerei Schwarzmann und baute Fenster, Türen und Möbel für die bäuerliche Bevölkerung in Schröcken, Schoppernau und Warth. Bargeld war eine Seltenheit, bezahlt wurde meist mit Naturalien wie Holz, Fleisch, Butter und Käse. In der kargen Freizeit betrieben Alwin und seine Freunde Sport. Am 8.3.1931 gründeten sie den Skiclub Schröcken. „Wir stiegen mit Fellen auf unseren einfachen Escheschiern die steilen Berghänge empor und fuhren von schwindelnden Höhen ins Tal. Da gab es aufregende Stürze, aber auch viel Spaß!“ 1936 heiratete Alwin Antonia Mathis aus Batschuns. 1940 musste Alwin zum Kriegsdienst, seine Frau und die Kinder führten während des Krieges ein karges Leben. Nach der Rückkehr nahm er gleich die Arbeit in der Tischlerei wieder auf und er richtete in seinem Wohnhaus ein paar Gästezimmer ein.Bald kamen wieder die ersten Gäste und das Dorf erlebte einen Aufschwung.

„Beim Bau der Skilifte am Saloberkopf habe ich mit meinen Freunden aus Schröcken viel Zeit und Energie verwendet, und nun freut es mich, dass sich so viele Sportbegeisterte an dieser wunderschönen Landschaft erfreuen können. Wenn ein Rennen am Saloberkopf stattfindet, bin ich immer oben. Manchmal sind die Sieger unter meinen Enkelkindern, das freut mich sehr.

(Aus einem Interview vom 8.11.83, für ein Schulprojekt von Georg Schwarzmann)



SONNE ÜBER DEM ARLBERG

Uropa Alwin *und seine Freunde waren wahre Freerider. Sie bauten ihre Skier selbst, kämpften sich auf die Berggipfel und kannten keine Furcht. 1931 gründeten sie den Skiclub Schröcken. Im selben Jahr wurde in St. Anton der Film „Sonne über dem Arlberg“ (später „der weiße Rausch“) gedreht. Der Film gibt einen grandiosen Einblick in die Skiverrücktheit der Bergjugend der 1930iger Jahre.*

Unbedingt den Trailer anschauen! =)

WHO IS ALWIN?

Great-grandfather Alwin and his friends were the real freeriders. They built their own skis, fought their way to the peaks and knew no fear. In 1931 they founded the Schröcken Ski Club. In the same year, the movie „Sun over the Arlberg“ was filmed in St. Anton. The film gives a great insight into the skiing madness of the mountain youth of the 1930s. Do not miss to watch the trailer...

Kaffee & Tee *Coffee & Tea*

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

ALWINS STAMMTISCH // **GETRÄNKE**

Erfrischendes *Non-alcoholic*

	0,2l	0,4l
Apfel-, Orangen-, Mango-, Johannisbeersaft (pur oder gespritzt) *Apple, Orange, Mango and Blackcurrant juice (pure or with club soda or tap water)*	*3,70€*	*4,70€*
Citro Limo / *Citro lemonade*	*3,70€*	*4,70€*
Holunder Spritz / *Elderberry spritz*	*3,00€*	*4,20€*
Schiwasser (Himbeer-Zitrone) / *Ski water*	*3,00€*	*4,20€*
Soda Zitron / *Soda lemon*	*3,20€*	*4,50€*
Tonic / *Tonic water*	*4,50€*	.....

	0,33l	1l
Römerquelle prickelnd / *Römerquelle sparkling*	*4,20€*	*6,00€*
Krug Leitungswasser / *Jug of tap water*		*3,00€*
Almdudler, Coca Cola, Coke Zero	*4,20€*	.....

Weinkarte? einfach fragen ;)

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* Sauvigon Blanc	5,90€
Heideboden 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) *Spumante Rose extra dry Maschio, Veneto (0,1l)*	4,90€
Prosecco Cuvee, DOC extra dry Le Contesse, Venezien (0,1l) *Prosecco Cuvee, DOC extra dry Le Contesse, Veneto (0,1l)*	4,90€

ALWINS STAMMTISCH // **GETRÄNKE**

Bier *Beer*

	0,3l	0,5l
Fassbier *Draught/draft beer*	4,60€	5,60€
Radler sauer-süß *Radler sour-sweet*	4,60€	5,60€
Meckatzer Hefeweizen vom Fass *Meckatzer Hefeweizen*	4,90€	5,90€
Russ *Meckatzer Hefeweizen w/ lemonade*		5,90€
Cola Weizen *Meckatzer Hefeweizen w/ cola*		5,90€
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei (0,5l Flasche) *Meckatzer Hefeweizen non-alcoholic*		5,90€
Meckatzer Weißgold alkoholfrei (0,33l Flasche) *Meckatzer malt beer non-alcoholic*	5,20€	.....

Gute Laune mit *Drinks with alcohol*

Wermut Secco / *Vermouth with Prosecco and soda* ..... *8,50€*

Aperol Spritz ..... *8,50€*

Gin Tonic ..... *8,50€*

Campari Soda ..... *6,50€*

Whisky Cola ..... *8,50€*

Mirtillo Spritz - Heidelbeerlikör / *blueberry liqueur* ..... *8,50€*

Gute Laune ohne *Drinks without alcohol*

Verjus Sparkling Rosé oder Rosé klassisch ..... *5,50€*

Hugerl ohne/*without* ..... *7,90€*

Wilde Lille ohne/*without* ..... *7,90€*

Dschin Tonic ohne/*without* ..... *7,90€*

Mango Kiss ohne/*without* ..... *7,90€*

ALWINS STAMMTISCH // **GETRÄNKE**

BERGHAUS SCHRÖCKEN

Schnäpse *Schnaps - no moonshine*

2cl

Obstler ..... *4,00€*

Williams / Marille / Enzian / Haselnuss (35% vol) ..... *4,20€*
Williams / apricot / Gentain / Nut

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

Liköre *Liquors*

2cl

Heidelbeer Likör / *Blueberry liquer* (25% vol) ..... *4,20€*

Preiselbeer Likör / *Cranberry liquer* (25% vol) ..... *4,20€*

Zirben Likör / *Stone pine liquer* (25% vol) ..... *4,20€*

Baileys (4cl) ..... *6,50€*

ALWINS STAMMTISCH // **GETRÄNKE**

Kräuterbitter *Herbal bitters*

2cl

Rehmer Bitter / *Rehmer Bitter* (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

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

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 Knöpfle mit einem Schaumlöffel herausnehmen. In einer vorgewärmten Gebse (Schüssel) anrichten.

Eine Lage Knöpfle (ca. 2 cm hoch). Eine Lage geriebenen Bergkäse. Eine Lage Knöpfle. 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-schroecken.at

ALWINS STAMMTISCH IM BERGHAUS
TÄGLICH WARME KÜCHE VON 17:30 BIS 20:00 UHR ▪ RESERVIEREN UNTER +43 5519 22600