



Speisen & Getränke

Dishes & Drinks

www.lech-bergbahnen.at | [@lech_bergbahnen](#)

SPEISEN / DISHES

SUPPEN / SOUPS

Klare Rindssuppe / Clear beef broth

mit Frittaten / *with shredded pancakes*

mit Tirolerknödel / *with Tyrolian dumpling*

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen

Potato cream soup with porcini

Feurige Gulaschsuppe / Fiery goulash soup

VORSPEISEN & SALATE / STARTERS & SALADS

Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen

Mixed salad with grilled chicken stripes

Lecher Bauernsalat mit Speck, Ei, Kürbiskernöl und Frischkäse

Local Farmer's salad with bacon, egg, pumpkin seed oil and cream cheese

Bunter Salatteller Groß / Big mixed salad

Bunter Salatteller Klein / Small mixed salad

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln

Swiss sausage salad with cheese and onions

Ofenkartoffel / Baked potato

mit Schnittlauchrahmsauce, Speck und Bergkäsewürfel

with cive cream, bacon and cheese

mit Schnittlauchrahmsauce und Räucherlachs

with cive cream and smoked salmon

HERZHAFTES / HEARTY MEALS

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und

Preiselbeeren

Wiener Schnitzel of veal with parsley potatoes and cranberries

Rüfiburger

180g Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Cheddar, Speck und

Pommes Frites

180g beef, salad, tomato, cucumber, cheddar, bacon and french fries

Putengeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Reis

Sliced turkey with mushroom cream sauce and rice

Gegrillte Bratwurst mit Kartoffelsalat

Grilled sausage with potato salad

Brettljause mit Speck, Schinken, Bergkäse, frischem

Kren und Senf

Selection of bacon, ham and cheese with horseradish and mustard

FLEISCHLOS / MEATLESS

Spinatknödel in Kräuterrahmsauce mit Käse überbacken und gemischtem Blattsalat

*Spinach dumplings in herb cream sauce gratinated with cheese and
mixed leaf salad*

Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat

Vorarlberger cheese spaetzle with roasted onions and leaf salad

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

RÜFI PASTA

Pasta mit Tomatensauce / *Pasta with tomato sauce*

Pasta mit Bolognese / *Pasta with bolognese*

KINDER / KIDS

Pasta mit Tomatensauce / *Pasta with tomatoe sauce*

Pasta mit Bolognese / *Pasta with bolognese*

Frankfurter mit Pommes Frites

Frankfurter with french fries

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Chicken Nuggets with french fries

SÜSSES FINALE / SWEET FINISH

Warmer Topfen- oder Apfelstrudel

Curd strudel or apple strudel

mit Sahne / *with whipped cream*

mit Vanillesauce / *with vanilla sauce*

Rüfikopf Kaiserschmarren mit Rosinen und Zwetschenröster

Rüfikopf Kaiserschmarren with raisins and stewed plums

UNSERE HIGHLIGHTS / OUR HIGHLIGHTS

Frühschoppen mit Live-Musik / *Morning pint with live music*

jeden Donnerstag ab 11:30 Uhr (Juli & August) / *every Thursday from 11.30 a.m. (July & August)*

Bergfrühstück mit Panoramablick / *Mountain breakfast with a panoramic view*

täglich bis 11:00 Uhr / *daily until 11.00 a.m.*

Grillhendl am Wochenende / *Grilled chicken at the weekend*

Juli & August / *July & August*

Sonnenuntergangs-Erlebnisfahrt / *Sunset experience ride*

Fondueabend mit Gondelfahrt / *Fondue evening with gondola ride*

Reservation online: www.ruefikopf.at



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

GETRÄNKE / DRINKS

HEISSE GETRÄNKE / *HOT DRINKS*

Illy Kaffee oder Espresso

Illy Doppelter Espresso

Cappuccino (Milch)

Latte Macchiato

Heiße Schokolade mit Milch und Sahnehaube

Auswahl aus unserem Teesortiment

ALKOHOLFREI / *SOFTDRINKS*

Vöslauer Mineral prickelnd/still 0,33l

Vöslauer Mineral prickelnd/still 0,70l

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,33l

Cola Light, Almdudler 0,33l

Eistee Zitrone/Pfirsich 0,33l

Apfel-, Orange-, Johannisbeersaft 0,20l

Apfel-, Orange-, Johannisbeersaft gespritzt 0,50l

Skiwasser/Holundersaft 0,50l

Red Bull, Red Bull Sugarfree 0,25l

ORGANICS BY RED BULL

... Organics Simply Cola 0,25l

... Organics Bitter Lemon 0,25l

... Organics Ginger Ale 0,25l

... Organics Tonic Water 0,25l

BIER / *BEER*

Stiegl 0,30l

0,50l

Stiegl Weisse 0,30l

0,50l

Stiegl Alkoholfrei 0,33l

Radler 0,30l

0,50l

OFFENE WEINE / *OPEN WINES*

Grüner Veltliner/Zweigelt 1/8l

1/4l

Spritzer – Weiß oder Rot 1/4l

Aperol Spritz 1/4l

SPIRITUOSEN / *SPIRITS*

Obstler	2 cl
Brennerei Freihof, Lustenau	
Marille, Williams	2 cl
Brennerei Freihof, Lustenau	
SCA Rote Williams, Quitte	2 cl
Brennerei Hans Reisetbauer, Axberg	
Himbeer, Vogelbeer	2 cl
Brennerei Hans Reisetbauer, Axberg	
Ramazotti/Averna	2 cl
Jägermeister	2 cl

FLASCHENWEINE / *WINES*

Weißweine / *White wines*

Quivira Verdejo	0,75 l
Hermanos del Villor, DO Rueda	
Grüner Veltliner „Fass 4“	0,75 l
Weingut Bernhard Ott Feuersbrunn, Wagram	
Grauburgunder Smaragd „Pluris“	0,75 l
Weingut Franz Hirtzberger Spitz an der Donau, Wachau	
Chardonnay	0,75 l
Weingut Müller Grossmann Furth-Palt, Kremstal	
Sauvignon Blanc Klassik	0,75 l
Weingut Erwin Sabathi Leutschach-Pößnitz, Südsteiermark	
Riesling Zehenthof Federspiel	0,75 l
Weingut Karl Holzapfel Joching, Wachau	
Gemischter Satz	0,75 l
Weingut Gustav Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion	

Rotweine / *Red wines*

Zweigelt Rubin	0,75 l
Weingut Simone Jordan, Pulkau, Niederösterreich	
Blaufränkisch Classic	0,75 l
Weingut Wellanschitz Neckenmarkt, Burgenland	
St. Laurent	0,75 l
Weingut Erwin Tinhof Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	
Cuvée Heideboden	0,75 l
Weingut Andreas Gsellmann Gols, Neusiedlersee	
Pinot Noir	0,75 l
Weingut Ludwig Hiedler Langenlois, Kamptal	
„Die Versuchung“	0,75 l
Weingut Gustav Krug Gumpoldskirchen, Thermenregion	

Cuvée Gabarinza „Weingut Andreas Gsellmann Gols, Burgenland	0,75l
Rioja Finca Estarijo Heraclio Alfaro, Spanien	0,75l

SCHAUMWEINE / *SPARKLING WINES*

Piccolo Prosecco	0,20l
Veuve Clicquot Brut	0,75l
	1,50l
Veuve Clicquot Rosé	0,75l



Rud·Alpe

rud-alpe.at

Balmalp

balmalp.at



SCHLEGELKOPF

RESTAURANT/BAR

schlegelkopf.at

rüfi

restaurant

ruefikopf.at

BISTRO

Mila

bistro-mila.at

PANORAMABERG RÜFIKOPF

Mit Vorarlbergs höchster Pendelbahn auf 2.350m schweben

SO 2025

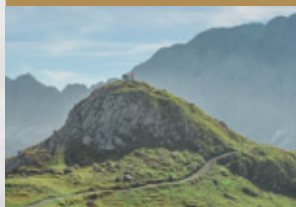


Barrierefreier Zugang

Panorama-
Plattform



Rüfikopf –
Aussichtspunkt



Spaziergang
Monzabonsee



Gipfel-Frühstück mit
Panoramaausblick



Frühschoppen mit
Live-Musik



Kaffee & Kuchen-
Panoramafahrt



Erlebnis-Abend
Rüfikopf



Panorama-
Fondue-Abend



Reservierung notwendig!

Klettergarten
Rüfikopf



BlütenReich
Rüfikopf



Themen-
Wanderungen



Gipfel- und Hütten-
wanderungen



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

rüfi
restaurant

PANORAMARESTAURANT RÜFIKOPF
Rüfikopfbahn Bergstation, 6764 Lech, +43 5583 2336-278