

HUNGER & DURST



100

BISTRO

Mila

www.bistro-mila.at |  [lech_bergbahnen](https://www.instagram.com/lech_bergbahnen)

CAESAR SALAD

Der „Caesar Salad“ ist eine Ikone der Kulinarik, entstanden in den 1920er-Jahren im Grenzgebiet zwischen Kalifornien und Mexiko. Das Gericht wurde im „Caesar’s Place“ in Tijuana kreiert, einem Restaurant des italienischen Einwanderers Cesare Cardini. Während der Prohibition in den USA (1920–1933) zog es viele Amerikaner über die Grenze nach Mexiko, wo Alkohol weiterhin ausgeschenkt wurde. Der Caesar Salad wurde in dieser lebendigen Atmosphäre geboren und ist bis heute ein Klassiker.

FOCACCIA

Die Focaccia, eine der ältesten Brotspezialitäten, hat ihre Wurzeln im antiken Rom. Der Begriff „panis focācius“ bezeichnete ein in der Asche des Herdfeuers gebackenes Brot (von lateinisch focus – Herd). Heute wird die Focaccia oft als Vorläufer der Pizza angesehen und begeistert durch ihre Einfachheit und Vielseitigkeit.

LA MARZOCCO

La Marzocco, gegründet 1927 von Giuseppe und Bruno Bambi in Florenz, steht für Tradition und Perfektion in der Kunst des Espressos. In der Geburtsstätte der Renaissance, Heimat von Genies wie Leonardo da Vinci und Michelangelo, erschufen die Brüder eine Marke, die für handgefertigte Espressomaschinen von Weltklasse bekannt ist.

ILLY

Francesco Illy revolutionierte die Kaffeewelt in den 1930er-Jahren. Mit der Erfindung der „Illetta“, einer frühen Espressomaschine, und der patentierten Inertgasttechnologie legte er den Grundstein für die moderne Kaffeeherstellung. Diese Technik bewahrt die Frische und Aromen des Kaffees bis zum Genussmoment – ein Meilenstein in der Kaffeekultur.

STIEGLBRAUEREI SALZBURG

Seit 1492 steht die Stieglbrauerei in Salzburg für exzellente Braukunst. Geführt von der Familie Kiener, verbindet das Unternehmen Tradition mit Innovation und Genuss. Das Stiegl-Goldbräu, ein Klassiker unter den Bieren, zeugt von einer jahrhundertelangen Leidenschaft für Qualität. Die Brauerei ist ein Symbol für Lebensfreude und die Liebe zum Handwerk.

EISMANUFAKTUR KOLIBRI

In der legendären Eismanufaktur entstehen das ganze Jahr über außergewöhnliche Köstlichkeiten. Diese eisige Vielfalt kann zu jeder Jahreszeit in den Kolibri-Shops, vielen Gastronomiebetrieben – und hier im Bistro Mila – genossen werden.

W I L L K O M M E N I M

BISTRO

Mila

LECH UND DIE WELT

Geschichten, die das Leben schreibt

Hinter dem Namen des Bistros steckt eine Lecher Geschichte. Mila, der Kurzname für Emilie, wuchs in einer Bauernfamilie im Dorf auf. Im Jahr 1928 heiratete sie den Skischuhmacher Ambros Strolz, der eine kleine Schusterwerkstatt betrieb.

Die Mutter von vier Kindern führte eine kleine Pension im damals aufstrebenden Wintersportort Lech und verköstigte dazu die Schuhmacher im eigenen Betrieb.

Mila hat viel zum Erfolg der Familie Strolz beigetragen. Sie ist ein Teil der „Lecher Seele“. Die begnadete Köchin war unter anderem für ihren Kaiserschmarrn bekannt.

Heute sollen traditionelle österreichische Gerichte die Gäste an früher erinnern – ganz nach dem Motto „Wie damals, als Oma dich verwöhnte“.

Richard Kreutzer und Ihr Mila-Team

LECH AM ARLBERG

SUPPEN

Rindsbouillon

Mila zaubert eine klare Brühe, die durch das langsame Köcheln von Rindfleisch und Knochen mit Gemüse und Gewürzen entsteht

mit Kräuterfritatten

Dünne Pfannkuchen, die mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder anderen Kräutern nach Wahl zubereitet werden

mit Speckknödel

Knödelbrot, Speck, Eier, Milch und Gewürze werden zu Knödeln geformt und in heißem Wasser oder Brühe gegart

mit Kaspressknödel

Knödelbrot, Zwiebeln, Petersilie, Butter, Milch, Eier, Gewürze und kräftiger Bergkäse werden zu Knödeln geformt und in heißem Wasser oder Brühe gegart

mit Leberspätzle

Mila kreiert die Spätzle aus einer Mischung von Leber, Eiern, Mehl und Gewürzen mit Leidenschaft

Rindsgulaschsuppe

Herzhafte und würzige Suppe, die aus Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln gekocht wird

SALATE

Caesar Salad

Römersalat, knusprige Croutons und cremiges Dressing, das aus Ei, Zitronensaft, Knoblauch, Dijon-Senf, Worcestershire-Sauce, Sardellenfilets, Olivenöl und Parmesan gezaubert wird

kleine Portion

mit Hendlbruststreifen

ALLERGENE: Wenn Sie Fragen zu Allergenen in unseren Speisen haben, zögern Sie bitte nicht, unsere Mitarbeitenden zu fragen. Sie stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen alle notwendigen Informationen zu geben und sicherzustellen, dass Ihre Bedürfnisse berücksichtigt werden.

Milas Knödl Trio (Speck, Kaspress, Spinat) mit Apfel-Rotkraut

Auch bekannt als "Südtiroler Knödeltris": drei verschiedene Arten von Knödeln mit Butter und Parmesan

Hanfspinatlasagne mit Salsa Bolognese oder Pomodoro (vegetarisch)

Eine kreative und gesunde Variante der klassischen Spinatlasagne, bei der Hanfsamen oder Hanfmehl verwendet werden, um dem Gericht eine nussige Note und zusätzliche Nährstoffe zu verleihen

Chili con carne oder Chili sin carne (vegetarisch) mit Focaccia

Würziges Eintopfgericht, das traditionell aus Hackfleisch, Bohnen, Tomaten und Chilischoten besteht. Tex-Mex-Küche mit Focaccia – ein Genuß der Sonderklasse

Tagesempfehlung

(inkludiert Skiwasser, Holunder, Soda Zitron oder stilles Wasser)

SANDWICHES/PANINI

Panino di Porchetta

Italienisches Sandwich mit saftigem, gewürztem Schweinebraten, der mit Rosmarin, Knoblauch und Fenchel gewürzt und langsam gegart wird, bis er außen knusprig und innen zart ist

Tomaten/Oliven Focaccia

Das berühmte Römerbrot, vom Dorfbäcker für uns exklusiv hergestellt

mit Prosciutto, Rucola und Parmesan

mit Tomaten, Mozzarella di Bufala und Parmesan

mit Mortadella Burrata und Pistazien

Schinken-Käse-Toast

Der Klassiker für den kleinen Hunger

ALLERGENE: Wenn Sie Fragen zu Allergenen in unseren Speisen haben, zögern Sie bitte nicht, unsere Mitarbeitenden zu fragen. Sie stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen alle notwendigen Informationen zu geben und sicherzustellen, dass Ihre Bedürfnisse berücksichtigt werden.

SNACKS

Pinsa (Teigfladen) Margherita

Pinsa (Teigfladen) Speck und Zwiebel

Baguette Salami

Baguette Tomaten und Mozzarella

Pommes

mit Ketchup und Mayonnaise

DESSERT

Milas Marillenkuchen

Milas Apfelstrudel

Milas Topfenstrudel

Milas Johannisbeer-Nusskuchen

Milas Zwetschgen-Blechkuchen

Milas Erdbeer-Sahneschnitte

Milas Tageskuchen

Milas Kaiserschmarrn ohne Rosinen

Milas Waffel-Zauber

Kolibri Winter Gelato Traum

fragen Sie nach unseren Eissorten

pro Kugel
Sauce
Schlagobers

ALLERGENE: Wenn Sie Fragen zu Allergenen in unseren Speisen haben, zögern Sie bitte nicht, unsere Mitarbeitenden zu fragen. Sie stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen alle notwendigen Informationen zu geben und sicherzustellen, dass Ihre Bedürfnisse berücksichtigt werden.



GETRÄNKE

Alkoholfrei

Stieglitz Limonaden in der Glasflasche: Wild Lilly, Himbeere, Rhabarber-Mirabelle und Orange	0,33 l
Coca Cola, Diet Coke, Coca Cola Zero und Sprite in der Glasflasche	0,33 l
Almdudler in der Glasflasche	0,33 l
Römerquelle in der Glasflasche: still und prickelnd	0,33 l
Rauch Säfte in der Glasflasche: Johannisbeere und Apfel (pur oder gespritzt)	0,20 l
Soda Zitron	0,40 l

Energy drinks

Red Bull, Red Bull Sugarfree	0,25 l
------------------------------	--------

The organics by Red Bull

Organics Simply Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale und Tonic Water	0,25 l
Purple Berry	0,25 l

Bier

Stiegl Hell offen	0,40 l
Radler süß oder sauer	0,40 l
Stiegl Flasche Weizen	0,50 l
Stiegl Flasche Bier alkoholfrei	0,50 l

Aperitif

Hugo
Lillet
Aperol Spritz
Gin Tonic
Cuba Libre

Wein/Prosecco

Weißwein	¼ l ⅛ l
Weiß sauer	¼ l
Rotwein	¼ l ⅛ l
Prosecco	0,10 l

Spirituosen

Marille, Obstler, Williams 0,02 l

Absolut Vodka 0,02 l

Jägermeister 0,02 l

Illy und La Marzocco - der wahre Kaffee

Ristretto

Espresso

Espresso Macchiato

Espresso Doppio

Espresso Affogato

Americano

Latte Macchiato

Cappuccino

Flat White

Eiskaffee mit Sahne

Eiskaffee gerührt mit Sahne

Tee - Damman / Heiße Schokolade - Domori aus Turin

Breakfast

Earl Grey

L'Oriental

Provence

Tisane du Berger

Verveine

Camomille

Rooibos Vanille

Heiße Zitrone

Heiße Schokolade

DELICIOUS



BISTRO

Mila

bistro-mila.at

Balmalp

balmalp.at

Rud·Alpe

rud-alpe.at


rüfi restaurant

ruefikopf.at



SCHLEGELKOPF
RESTAURANT/BAR

schlegelkopf.at

BISTRO MILA, Dorf 229, 6764 Lech am Arlberg
Tel. +43 664 217 84 47 | gastonomie@lech-bergbahnen.at
www.bistro-mila.at |  [lech_bergbahnen](https://www.instagram.com/lech_bergbahnen)

