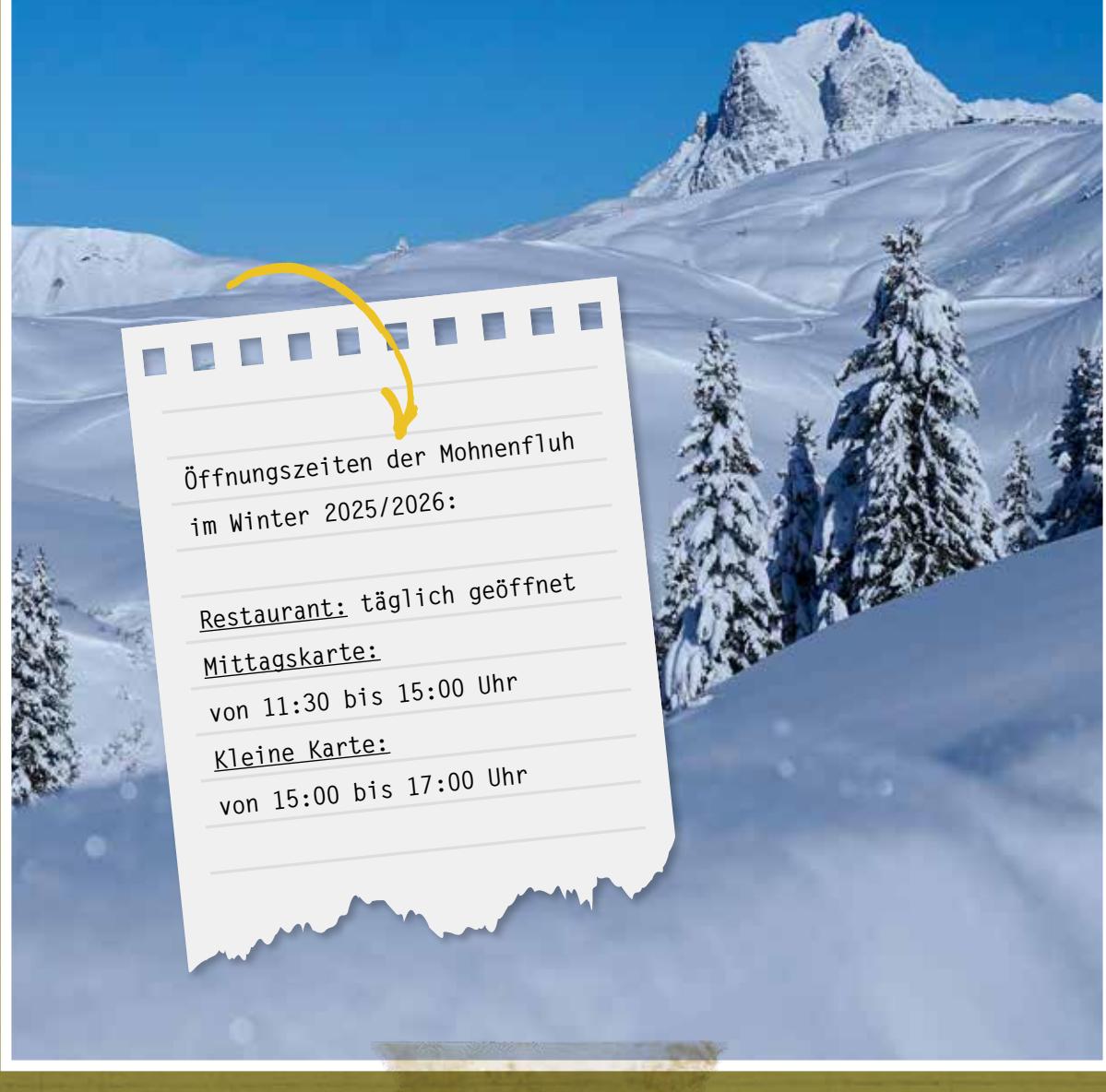


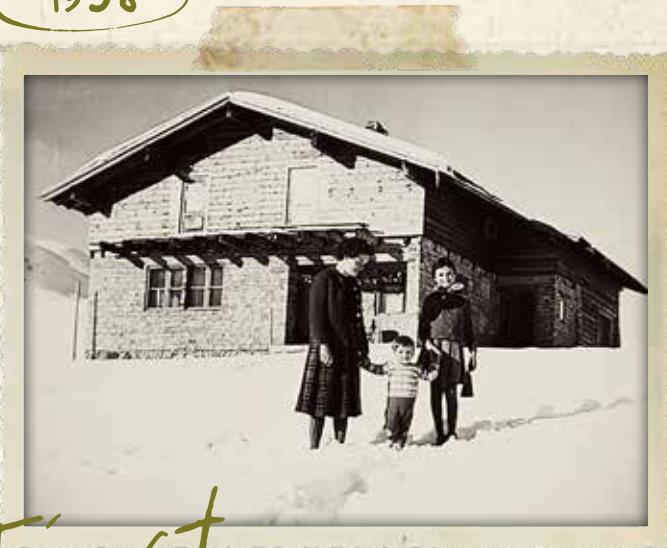
echt  
nah dran



Alles, was echt  
ist, hat Bestand.

1958

Margarete Muxel vor ihrem Haus



Einst und heute



2025

Hotel Mohnenföh

Wir freuen uns, dass Sie hier sind!



Auf 1.750 Metern über dem Meeresspiegel.

Hier, wo Sie heute sitzen, haben Margarete und Heinrich Muxel in den 1950er Jahren ein kleines Eigenheim gebaut - mit genau einem Fremdenzimmer. Sie hatten Glück, und Lech entwickelte sich über die Jahrzehnte vom einfachen Bauerndorf zu einem Wintersportort, der Gäste aus aller Welt anzieht. Dies hat es Margarete und Heinrich ermöglicht, die Mohnenfluh Jahr für Jahr Zimmer um Zimmer zu erweitern. In den 1980er Jahren übernahm Stefan Muxel das mittlerweile zur Pension herangewachsene Elternhaus und baute es zum Hotel mit Restaurant aus - und in genau diesem Hotel und Restaurant dürfen wir Sie heute begrüßen.

Gemeinsam mit seiner Frau Raingard entwickelte Stefan die Mohnenfluh immer weiter. Mittlerweile erlebt sie mit Marie-Theres, Martin und Johannes bereits die dritte Generation.

So ist die Mohnenfluh also auch nach fast 70 Jahren noch ein richtiger Familienbetrieb - und wir freuen uns sehr, dass Sie da sind! Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine wunderschöne Zeit hier bei uns in den Bergen!

Die Muxels

# Zuerst

Beef Tatar	
<i>klassisch angemacht   Toastbrot   Butter</i>	
- klein, 120 g	24,0
- groß, 180 g	34,0

Vogerlsalat	18,0
<i>mit Speck   Croûtons   Ei</i>	

<i>vegan</i>	Carpaccio von der Roten Beete	19,0
	<i>Pinienkerne   Ruccolo</i>	
	- mit Schafskäse	23,0

# Suppen

*Wiener Suppentopf	14,0
<i>Tafelspitz   Gemüse   Nudeln</i>	

*Kräftige Rindsuppe	
- mit Frittaten	10,0
- mit Fadennudeln	10,0
- mit Kaspresknödel	14,0

*Gulaschsuppe	14,0
<i>Rindfleisch   Paprika   Schwarzbrot</i>	

<i>vegan</i>	Linseneintopf	16,0
	- mit gebratener Frankfurter	20,0

<i>vegi</i>	Kürbiscremesuppe	14,0
	<i>Kernöl   geröstete Kürbiskerne</i>	

-----  
\*ab 15:00 Uhr gilt die kleine Karte  
Serviert werden alle Gerichte, die mit \* versehen sind.  
Preise in Euro inkl. aller gesetzlicher Abgaben

# Pasta

	<b>*Spaghetti Bolognese</b> <i>Parmesan   100% regionales Rindfleisch</i>	24,0
<i>vegi</i>	Frischkäse-Ravioli <i>in Tomatenbutter</i>	22,0
<i>vegi</i>	Linguine al Pesto <i>Cherrytomaten   Rucola   Parmesan</i> - mit Schafskäse	21,0 24,0
	Spaghetti Carbonara <i>Freilandei   Speck   Parmesan   schwarzer Pfeffer</i>	21,0
	Spaghetti aglio e olio - mit Garnelen	21,0 28,0

# Frisch & knackig

<i>vegi</i>	<b>*Der „Vegetarier“</b> <i>Blattsalat   Oliven   Paprika   Pinienkerne   Gurken   Tomaten   rote Zwiebel</i> - mit Schafskäse - mit Räuchertofu	26,0 26,0
	<b>*Winterliche Blattsalate</b> <i>Gurke   Tomate</i> mit gebratener Hühnerbrust vom Ländle	28,0
	Caesar Salad - klassisch <i>Hühnerbrust   Parmesan   Kapern   Speck   Croutons</i>	28,0
<i>vegi</i>	<b>*Gemischter Salatteller</b> <i>Hausdressing</i>	15,0
<i>vegi</i>	<b>*Beilagensalat</b>	10,0

-----  
*\*ab 15:00 Uhr gilt die kleine Karte  
Serviert werden alle Gerichte, die mit \* versehen sind.  
Preise in Euro inkl. aller gesetzlicher Abgaben*

# Lokal & international

<i>vegi</i>	*Vorarlberger Kässpätzle <i>Röstzwiebeln   Schnittlauch   grüner Salat</i>	28,0
	*Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken <i>heimisches Milchkalb   Preiselbeeren   Pommes frites oder gemischter Salat</i>	38,0
	Mohnenfluh-Burger <i>rauchige Sauce   Tomaten   Gurken   Salat   marinierte Zwiebeln   gebratener Speck   Käse   Pommes frites</i>	32,0
<i>vegi</i>	Veggie-Burger <i>rauchige Sauce   Tomaten   Gurken   Salat   marinierte Zwiebeln   Käse   Pommes frites</i>	26,0
	Clubsandwich <i>Toastbrot   Hühnerbrust   Speck   Salat   Tomaten   Ei   Pommes frites</i>	34,0
	Knödeltris (Spinat, Speck, Käse) <i>braune Butter   Bergkäse   Röstzwiebeln   Kraut</i>	24,0
<i>vegan</i>	Gemüsecurry mit Jasminreis - mit Hühnerbrust	24,0 30,0
	*Hausgemachte Lammwurst vom Muxelhof <i>Sauerkraut   Senf   Kren   Röstzwiebeln</i>	26,0

-----  
*\*ab 15:00 Uhr gilt die kleine Karte  
 Serviert werden alle Gerichte, die mit \* versehen sind.  
 Preise in Euro inkl. aller gesetzlicher Abgaben*

# Flamm

\*traditionell 22,0  
feiner Speck | Zwiebeln | Kräuter

\*regional 22,0  
Schinkenspeck | Bergkäse

*Vegi* \*ausgefallen 22,0  
Feige | Honig | Camembert | Walnüsse | Rucola

*Alle Fammkuchen mit hausgemachtem Sauerrahmdip*

## Zur Jause

\*Arlberger Marend 25,0  
Wurzelspeck | Rohschinken |  
Bergkäse von der Alpe Batzen | Brie |  
Essiggemüse | Grammelschmalz | Senf

\*Würziger Bergkäse von der Alpe Batzen 18,0  
Feigensenf | Trüffelhonig | Butter | Nüsse

\*Frankfurter Würstl 10,0  
Senf | Kren | Brot  
- mit Pommes frites 14,0

Geräucherte Lammwurst vom Muxelhof 18,0  
Senf | Kren | Essiggemüse | Brot



Für unsere kleinen Gäste bringen  
wir gerne die Kinderkarte.

-----  
\*ab 15:00 Uhr gilt die kleine Karte  
Serviert werden alle Gerichte, die mit \* versehen sind.  
Preise in Euro inkl. aller gesetzlicher Abgaben

# Süßer Abschluß

*Alle Desserts und Kuchen werden von unserer Patissière frisch zubereitet!*

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster 27,0  
(ein frischer hausgemachter Kaiserschmarren braucht seine Zeit - Vielen Dank für Ihre Geduld!)

\*Ländle Joghurt 14,0  
frische Früchte | Nüsse | Honig

Käsekuchen im Glas 10,0

Glutenfreier Brownie 10,0  
Schoko | Nüsse | Vanilleeis

\*Ofenwarmer Apfelstrudel/Topfenstrudel 10,0

- Portion Schlagobers 2,0  
- Portion Vanillesauce 3,0

\*Zwetschken- oder Marillenfleck 9,0

\*Sachertorte 9,0

\*Hausgemachte Käsesahnetorte 9,0

Germknödel 14,0  
- mit zerlassener Butter  
- mit Vanillesauce

Affogato 8,0

Sorbet des Tages 5,0

-----  
*\*ab 15:00 Uhr gilt die kleine Karte  
Serviert werden alle Gerichte, die mit \* versehen sind.  
Preise in Euro inkl. aller gesetzlicher Abgaben*

# Eis

* „Steira Bua“ <i>Vanilleeis   Schokokürbiskerne   Schlagobers</i>	12,0
* Kleiner „Steira Bua“	5,8
* Heiße Liebe <i>Vanilleeis   heiße Himbeeren   Schlagobers</i>	12,0
* Bananensplit <i>Vanilleeis   Schokoeis   Banane   Schokosauce   Mandeln   Schlagobers</i>	14,0
* Gemischtes Eis <i>Erdbeereis   Schokoeis   Vanilleeis   Schlagobers</i> - ohne Schlagobers	10,0 8,5

-----  
\*ab 15:00 Uhr gilt die kleine Karte  
Serviert werden alle Gerichte, die mit \* versehen sind.  
Preise in Euro inkl. aller gesetzlicher Abgaben

# Liebe Mohnenfuh-Gäste,

mein Papa Heinrich war im Winter Skilehrer, im Sommer Senn – der letzte Senn der Gaisbühelalpe! Dort hat er bis in die 1960er Jahre Käse hergestellt.

Meine Sommer verbrachte ich also in Gummistiefeln zwischen Käseläiben und Kühen und mit dem großen Traum, irgendwann selbst einmal Landwirt zu werden.



2013 bot sich meine Chance: Ich konnte den Muxelhof erwerben und damit das Erbe meiner Vorfahren weitertragen. Bald schon konnten wir den Hof revitalisieren, und mittlerweile haben hier eine kleine Herde Tiroler Grauvieh, Montafoner Steinschafe, unsere Eselin Paulina, Ziegen und Hasen ihr Zuhause gefunden.

Der Muxelhof ist nach wie vor unser Herzensprojekt, perfekt ergänzt durch die Gaisbühelalpe, eben jene Alpe, auf der mein Vater Senn war – ein ganz besonderer Ort. Egal ob Sommer oder

Winter, einen kleinen Spaziergang dorthin kann ich Ihnen wärmstens empfehlen. Von hier aus sind es nur gute 20 Minuten!

Beste Grüße,  
Ihr Stefan Muxel

Die schönste  
Kuh am Arlberg

Gabriele



Die  
Gaisbühelalpe



Ich mit  
4 Jahren ;-)



Bergbauer Stefan

# Die dritte Generation in der Mohnenfluh



Johannes • Marie-Theres • Martin

## Liebe Mohnenfluh-Gäste,

ich bin mit Geschichten aufgewachsen. Sie wurden von Menschen aus der ganzen Welt hierhin in dieses Hotel getragen, wo ich groß geworden bin. Geschichten wurden meine Leidenschaft - am meisten Freude habe ich daran, sie in Form zu gießen und zu verschriftlichen. Meine ganz eigenen Geschichten können Sie in meinen Büchern „Bitte keine Lyrik“ und „Dolce Vita“ nachlesen.

Auch für die Mohnenfluh darf ich schreiben - unter anderem unseren Newsletter ;-) Ich freue mich, wenn Sie mitlesen, ganz besonders aber über Ihre Rückmeldungen, den direkten Kontakt mit Ihnen und wenn Sie Ihre ganz persönlichen Mohnenfluh-Geschichten mit mir teilen.

Newsletter  
abonnieren



Darf ich die Gelegenheit nutzen und Ihnen noch meinen Bruder Johannes vorstellen? Er schreibt auch, aber lieber Weinkarten und Cocktailrezepte. Johannes kennen Sie vermutlich von der Bar oder aus dem Restaurant. Wussten Sie, dass er außerdem ein sehr talentierter Fotograf ist? Seine Arbeiten haben mich so begeistert, dass ich auf ihrer Grundlage ein Geschäft gegründet habe: das Atelier LaMarie! In dessen Onlineshop finden Sie einen Überblick über Johannes' Werke. Die Fotografien finden Sie aber natürlich auch überall im Hotel.

Der dritte in unserem Geschwisterbund ist Martin. Bei ihm sind Büro und Rezeption in sicherer Hand. Er kennt nicht nur die meisten Namen unserer Gäste, sondern auch die meisten Geschichten. Martin ist in Lech am tiefsten verwurzelt, war auf beinahe jedem Gipfel, kennt alle Abfahrten sowie Wanderungen und sogar die Flurnamen. Wenn Sie also einen echten Lech-Tipp brauchen, ist er Ihr Ansprechpartner.

Ich selbst kann Ihnen an dieser Stelle lediglich einen Kulinarik-Tipp geben und Ihnen empfehlen: Gehen Sie nicht, ohne Peggys Kaiserschmarren probiert zu haben - Sie würden etwas verpassen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit und freue mich, dass Sie da sind!

Ihre  
Marie-Theres  
Muxel



ONLINESHOP



peggy's Kaiserschmarren

# Echt & authentisch



Mit jedem Lebensmittel, das wir bewusst und achtsam wählen, tragen wir zum Erhalt der heimischen Kultur und Tradition bei. So ehrt es uns, dass wir mit großartigen, aufrichtigen Menschen und Unternehmen zusammenarbeiten dürfen, um echten, authentischen Genuss zu garantieren. Ausgezeichnet mit dem AMA-Gastrosiegel Vorarlberg.

Wir legen in unserer Küche viel Wert auf frische und regionale Produkte,

## Brot

*täglich frisches Brot vom Lecher Bäckermeister Walch*

## Fleisch

*Bernhard Jurtschitsch, Muxelhof, Walser Fleischerei Handl Tyrol*

## Milchprodukte

*Bio Rinderhof Kaufmann, Lech  
Vorarlberg Milch (ausgezeichnet mit AMA-Gütesiegel)  
Alpe Batzen, Schröcken*

## Eier

*Mario Matt, Pettneu  
Sennhof Frischei, Vorarlberg*

## Obst & Gemüse

*Vetterhof, Lustenau  
saisonale Produkte aus vorwiegend österreichischem Anbau  
oder aus der Bodensee-Region, bezogen über Fruchtexpress  
Grabher, Vorarlberg*

## Erdäpfel

*aus österreichischer Landwirtschaft, bezogen über Fruchtexpress  
Grabher, Vorarlberg und ein kleiner Teil kommt vom Muxelhof -  
die erste Erdäpfelernte auf 1.750 m*

# Aperitif

Aperol Spritz	14,0
Hugo	13,0
Mohnenfluh Winter Hugo	13,0
Nonino Aperitivo	14,0
Limoncello Spritz	14,0
Italicus Pink Grapefruit	14,0
Smokey Paloma	16,0
San Bitter - alkoholfrei	7,0
Zero Aperitivo - alkoholfrei	12,0

# Wine by the Glass

## Weisswein

Grüner Veltliner Ried Loisium / Steininger	9,0
Tegel & Mergel / Pröglhöf	7,0
Riesling Loibenberg Federspiel / Knoll	12,0
Chardonnay / Gisberg	8,0

## Rotwein

Zweigelt Carnuntum / Jahner	8,0
Cabernet Sauvignon / Wolf	9,0
Cuvée Patritus / Gmeiner	8,0
Rosso di Montalcino / Caparzo	12,0

## Roséweine

Pink / Podere San Cristoforo	8,0
------------------------------	-----

## Schaumweine

Prosecco / Serenello	8,0
Cremant Rosé / Blanc Foussy	9,0
Sparkling brut / Schlumberger	9,0

# Hopfen und Malz

## STANDARDS

### vom Fass

Zillertal Premium Pils / 0,2l	3,8
Zillertal Premium Pils / 0,3l	5,5
Zillertal Premium Pils / 0,5l	7,0
Zillertal Weizen / 0,3l	5,5
Zillertal Weizen / 0,5l	7,0
Zillertal Naturradler / 0,3l	5,3
Zillertal Naturradler / 0,5l	6,7
König Ludwig Weizen - alkoholfrei / 0,3l	5,5
König Ludwig Weizen - alkoholfrei / 0,5l	7,0

### Flaschenbier

Beck's Blue - alkoholfrei / 0,33l	5,5
-----------------------------------	-----

## B I E R - S P E Z I L I T Ä T E N

### OMES - gebraut am Arlberg

*Clemens Walch braut in seiner Hausbrauerei in Lech, in liebevoller Handarbeit ein Bier - natürlich, rein, charaktervoll - wie der Namensgeber, das Omeshorn*

Arlbeer - naturtrübes, unfiltriertes Kellerbier / 0,33l	7,0
Arlbeer - naturtrübes, unfiltriertes Kellerbier / 0,75 l	16,0
Weizen - obergäriges Weizenbier / 0,33l	7,0
Weizen - obergäriges Weizenbier / 0,75l	16,0

### Bierol - gebraut in Tirol

*Tiroler Craft Beer Manufaktur*

Schwoicher Helles - helles, unfiltriertes Kellerbier / 0,33l	6,50
Mountain Pale Ale - India Pale Ale / 0,33l	7,00
The Padawan - Pale Ale / 0,33l	7,00
E1 Patron - Double India Pale Ale / 0,33l	7,00

-----  
*Preise in Euro inkl. aller gesetzlicher Abgaben*

# Soft Drinks

Coca Cola / 0,33l / 0,5l	5,0 / 7,0
Coca Cola Zero / 0,33l	5,0
Almdudler Kräuterlimonade / 0,33l	5,0
Eistee Pfirsich Hibiskus / 0,33l	5,0

## VO ÜS - Limonaden aus Vorarlberg

Zirbe-Zitrone / 0,33l	5,0
Kräuter-Brennessel / 0,33l	5,0
Orange / 0,33l / 0,5l	5,0 / 7,0
Zitrone / 0,33l / 0,5l	5,0 / 7,0

# Red Bull

Energy Drink / 0,25l	7,0
Tonic Water / 0,25l	7,0
Bitter Lemon / 0,25l	7,0
Ginger Beer / 0,25l	7,0
Ginger Ale / 0,25l	7,0
Thomas Henry Tonic / 0,2l	6,5
Thomas Henry Pink Grapefruit / 0,2l	6,5

# Mineralwasser

Römerquelle Mineralwasser / 0,33l	4,3
Römerquelle Mineralwasser / 0,75l	8,0

# Säfte

Ländle Apfel Birnensaft naturtrüb - pur / 0,33l	5,5
Ländle Apfel Birnensaft naturtrüb - gespritzt / 0,33l	5,0
Ländle Apfel Birnensaft naturtrüb - gespritzt / 0,5l	7,0
Holunder gespritzt / 0,25l / 0,5l	4,5 / 6,2
Apfel- oder Johannisbeersaft / 0,25l / 0,5l	5,0 / 7,0
Soda Zitrone / 0,25l / 0,5l	4,5 / 6,2
Skiwasser „Himbeer-Zitrone“ / 0,25l / 0,5l	4,5 / 6,2
Orangen-, Pfirsich- oder Marillensaft / 0,2l	5,5
Säfte gespritzt 0,5l	7,0
Ingwer-Zitronen-Limo / 0,25l / 0,5l	5,0 / 7,0

-----  
Preise in Euro inkl. aller gesetzlicher Abgaben

# Warmer Getränke

Tasse Kaffee	4,8
Espresso	4,5
Cappuccino	5,5
Latte Macchiato	5,5
Chococino	5,9
Große Tasse Tee nach Wahl	4,8
Kännchen Tee	6,9
Heiße Schokolade	5,8
Heiße Schokolade mit Schlagobers	6,3
Glühwein	6,8
Jagatee	6,8
Heiße Zitrone	4,8
Portion Rum	2,7

## Kaffee- Spezialitäten

Afro-Coffee Tasse Kaffee	5,0
Afro-Coffee Espresso	4,8
Afro-Coffee Cappuccino	5,5
Afro-Coffee Latte Macchiato	5,9



*AFRO COFFEE ist der Genuss intensiver Lebensfreude - und zwar für alle Menschen. Alle Afro-Kaffee- und Kakaoprodukte sind mit dem FAIRTRADE-Gütesiegel ausgezeichnet - dieses garantiert, dass die Kaffee- und Kakaobauern faire Preise erhalten und somit Vertrauen und Sicherheit für eine selbstbestimmte Zukunft für sich.*



*SONNENTOR begeistert seit 1988 mit Kräutern und Gewürzen aus biologischer Landwirtschaft, die mit viel Liebe zum Detail und nach innovativen Rezepturen kombiniert werden. Mit seinen Produkten hat sich Sonnentor weltweit einen Namen gemacht - die hand-verlesenen Bio-Kompositionen bereiten Kunden in über 50 Ländern sinnliche Genüsse.*

# Edelbrände 2 cl

## Privatbrennerei Michelehof, Hard, Vorarlberg

- Williams, Marille	8,5
- Weichsel, Subira, Orangenblüten Muskateller	9,0
- Traube, Zwetschge	7,5
- Schlehdorn, Schwarze Johannisbeere	12,5
- Hagebutte, Vogelbeer, Enzian, Heidelbeer	11,0

### Fassgelagert:

- Alter Zwetschgenbrand	9,0
- Traubenbrand	9,0
- Cigar Cuveé	10,0
- Kirschbrand	8,5

## Privatbrennerei Hans Reisetbauer, Axberg, Oberösterreich

- Apfelbrand, Zwetschkenbrand, Marille, Weichsel, Kirsch	9,0
- Williams, Skiclub-Arlberg Schnaps (Rote Williams)	10,0
- Himbeerbrand, Vogelbeerbrand	14,0
- Quittenbrand, Johannisbeerbrand	12,5
- Mostbrand	9,0

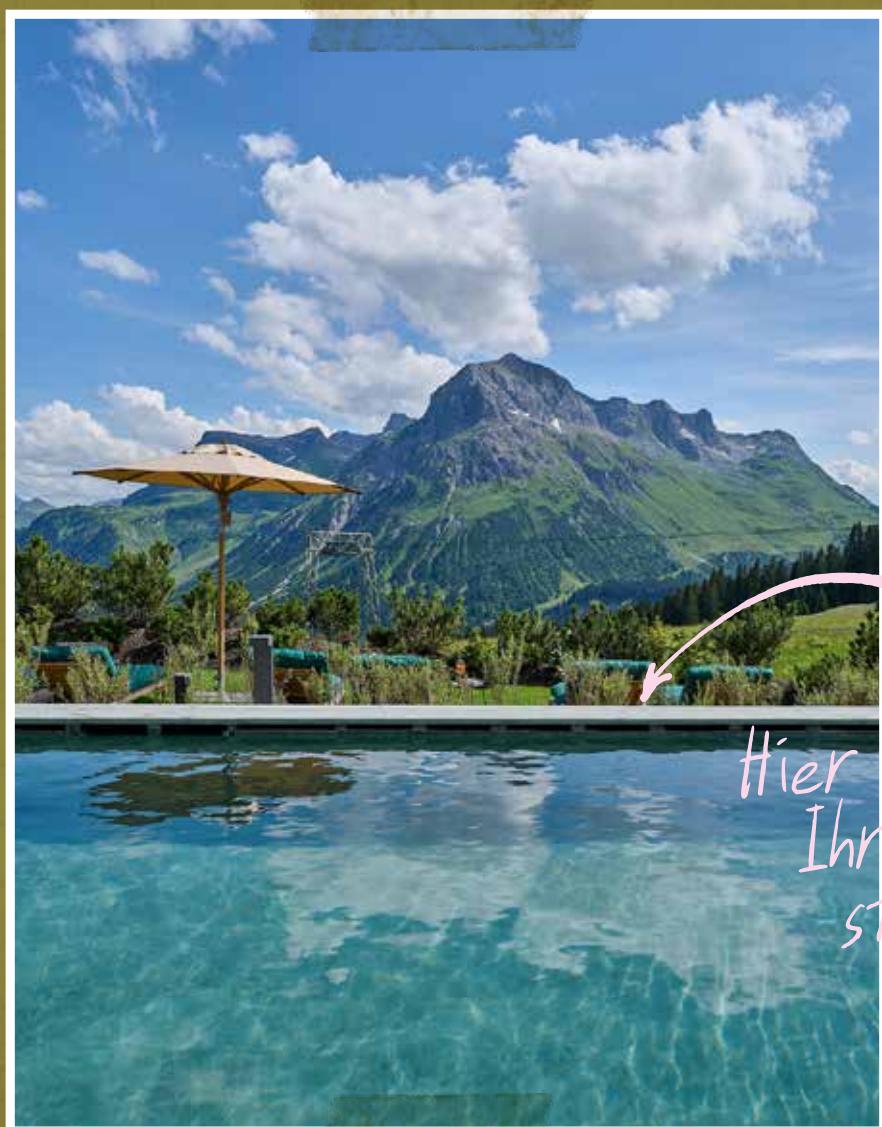
## Destillerie Keckeis

- Keckeis Gin	11,0
- mit Tonic, Thomas Henry, Fever Tree oder Fentimans	15,2

# Aprés Ski

Williams Birne	6,5
Wodka Feige	6,5
Averna	6,5
Jägermeister	6,5

# Unser Hotspot im Sommer



Hier könnte  
Ihr Cocktail  
stehen

Am Logenplatz des Arlbergs





# Sommer in Lech

Der Winter in Lech ist wunderschön, der Sommer mindestens genauso beeindruckend. Wenn sich der Schnee langsam auf die Bergspitzen zurückzieht, macht er das Feld frei für eine einzigartige Fülle an bunten Blumen, die die Bergwiesen überziehen. Unter ihnen unzählige Heilkräuter. Diese haben wir in der Mohnenfluh in den letzten Jahren immer wieder in den Fokus gerückt: Einmal jährlich beherbergen wir die Kräutertage mit Gottfried Hochgruber, an denen auch ich mir schon viel Wissen aneignen durfte. Wir nutzen den Sommer, um Kräuter zu sammeln und zu Tees und Tinkturen weiterzuverarbeiten. So haben wir das ganze Jahr über etwas von der Pflanzenvielfalt des Arlbergs.

Wenn Sie Lech im Winter genauso lieben wie ich, kann ich Ihnen den Sommer nur ebenso ans Herz legen. Hier oben in den Bergen hat er eine ungeahnte Ruhe und Tiefe, eine wahrlich entschleunigende Kraft. Machen Sie sich selbst ein Bild davon.

Ich freue mich über Ihren Besuch!

Alles Liebe, Ihre  
Raingard Muxel



Berg-  
frühstück →



auf der Gaisbühelalpe





Aufwachen mit Blick aufs Omeshorn, ein Kaffee in der Morgensonne, während es im Tal noch klirrend kalt ist, die Ski anschmallen und erste Spuren auf den frisch präparierten Pisten ziehen, wohnen direkt an der Piste... Das alles möchten wir mit Ihnen teilen und freuen uns Sie auch als Hausgäste in der Mohnenfluh begrüßen zu dürfen.

Infinity-Pool und Liegeraum mit Blick auf die Piste



Hier aufwachen

Komfortzimmer Schafberg

