

Carte de menu



Auberge Aal Veinen „Beim Hunn“
114, Grand-rue
L-9411 Vianden
Tél: +352-834368
Email: aalveinen@beimhunn.lu



Nos Apéritifs

Aperol Spritz	9,50€	Campari sec	6,50€
Apéritif maison	9,50€	Campari Soda	8,50€
Hugo	9,50€	Campari Orange	9,00€
Coupe Crémant	6,90€	Ricard	7,50€
Kir Royal	8,00€	Picon sec	5,50€
Kir vin blanc	6,00€	Amer Picon bière	8,50€
Martini blanc / rouge	6,00€	Picon vin blanc	7,50€
Martini-bière	8,50€	Cynar sec	6,50€
Porto rouge	6,00€	Cynar-bière	8,50€
Porto blanc	6,00€	Favaios sec	5,50€
Porto rouge „10 ans“	8,50€	Favaios bière	8,50€
Porto rouge „20 ans“	10,50€	Schweppes Mojito (s.alc)	5,50€
Pineau de charentes	6,00€	Crodino sec (s.alc)	5,50€
Aperol Spritz Zero (sans alcool)	6,50€	Crodino Soda/Orange	7,50€
Limocello Spritz	9,50€	Sanbitter sec (s.alc)	5,50€
		Sanbitter Soda/Orange	7,50€

Nos Gin's

Gin Gordon's	5,50€	Gin Nordes	11,00€
Gin Bombay Sapphire	8,50€	Gin Bertha's revenge	12,50€
Gin Hendricks	11,00€	Gin Carmina (Ch. Drouhin)	11,50€
Gin DoubleYou	11,00€	Gin „The Duke“	11,50€
Gin Copperhead	11,50€	Gin Brockmanns	11,00€
Gin Monkey 47	11,50€	Gin Opyus (Lux)	11,50€
Gin Mare	11,50€	Gin Hamer (Lux)	11,00€
Gin Ferdinand	11,50€	Gin-Silent Pool	11,00€
Gin Mom	10,50€		
Gin Niemand	10,50€		
Gin Elephant	11,50€		

Accompagnements Gin's

Schweppes Tonic/ Bitter Lemon	3,00€
Fever tree Elderflower	3,80€
Fever tree tonic	3,80€
Fever tree mediterranean	3,80€
Fever tree Clementine	3,80€



Grillades au feu de bois

114, Grand-rue
L-9411 Vianden

Tél.: +352 83 43 68
aalveinen@beimhunn.lu

Le Rhum

Rhum Zacapa 0.6 cl	15,00€
Rhum Don Papa 0.6 cl	12,50€
Rhum Diplomatico 0.6 cl	12,50€
Rhum Plantation 0.6 cl	15,50€

Nos Longdrinks

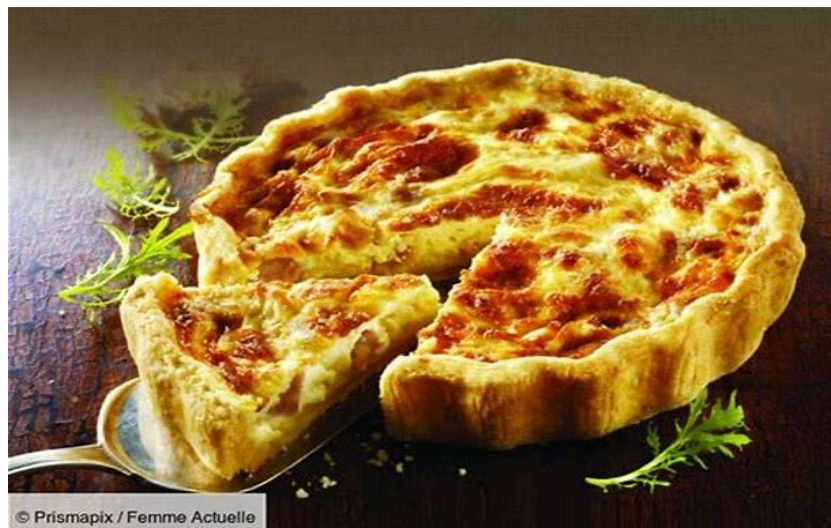
Rhum Cola	8,50€
Bacardi Cola	8,50€
Vodka Orange	8,50€
Vodka Lemon	8,50€
Passoa Orange	9,00€
Pisang Orange	9,00€
Batida de Coco	9,00€
Batida Ananas	9,00€
Safari Orange	9.50€
Cola Vin	7,50€
Whisky Cola	9,50€



Entrées

Bisque de Homard maison (2,4,7) Hummersuppe nach Art des Hauses Kreeftensoep van het huis Lobster Bisque	10,50€
Potage du jour (7) Tagessuppe Soep van de dag Soup of the day	6,50€
Soupe aux tomates (7) Tomatensuppe Tomatensuppe Tomato soup	7,50€
Cocktail de crevettes (2,7) Garnelencocktail Garnelencocktail Shrimp cocktail	18,90€
Jambon d'Ardennes cuit ou fumé ou mixte Ardennen Schinken roh oder gekocht gerookte of gekookte ardenner ham Ardenne Ham, smoked or cooked	18.50€
Saumon fumé (4) Geräucherter Lachs nach Art des Hauses schotel van gerookte zalm van het huis Plate of home smoked Salmon	23,50€
Pâté maison Terrine nach Art des Hauses Terrine in de stijl van het huis House made Terrine	15,50€
Escargots au beurre à l'ail Weinbergsschnecken mit Knoblauch Wijnberslakken met knoflook Snails with garlic sauce	15,50€

Quiche lorraine maison (3,1) Lothringer Speckkuchen nach Art des Hauses Quiche lorraine Quiche lorraine	10,50€
Gambas sautées à l'ail 6x (2,7) SCAMPIS mit Knoblauch 6x SCAMPIS met knoflook 6x Prawns with garlic 6x	19,90€
Cuisses de grenouilles à l'ail 12 St (7) Froschschenkel in Knoblauchsauce Kikkerbilletjes met knoflook Frog's legs with garlic and herb sauce	23,50€
Bouchée à la reine(1,7) Königinpastete Koninginnepasteitje Chicken vol-au-vent	19,50€
Pain à l'ail (1,7) Knoblauchbrot knoflookbrood Garlic bread	5,50€



© Prismapix / Femme Actuelle

Nos Plats froids

Jambon d'Ardenne cuit ou fumé Ardenner Schinkenplatte gekocht oder roh Ardenner ham gekookt of erookt Home-cooked, or smoked Ardenne ham	26,50€
Jambon d'Ardenne mixte Ardenner Schinkenplatte gemischt Ardenner ham mixte Mixte Ardenne ham	26,50€
Assiette Ardenaise (2,3,4,7) Ardenner Teller Ardenner Schotel Ardenne Style meat plate	32,50€
Filet américain aux câpres (3) Beef Tartare (roh) mit Kapern, Ei und Zwiebeln Beef Tartare (rauw) met kapertjes, Ei en uien Steak Tartar (aw Beef) with capers, egg, onions	39,50€
Tomates crevettes (2,4,7) Tomate gefüllt mit Krabben Tomaat met Garnelen gevuld Tomato filled with Schrimp	29,50€

Nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pomme au four et de salade.
Unsere Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert.
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd.
All main dishes are served with french fries or baked potato an salad.

Nos Salades

Salade "Aal Veinen" (2,5)	28,50€
Salade mixte aux gambas et aux filets de volaille Gemischter Salat mit Garnelen und Hähnchenbrustfilet Mixed Salad with Prawns and pieces of chicken breast	
Salade paysanne (3,5,1)	21,50€
Salade frisée, lardons, croûtons, ail, pommes de terre, oeuf Bauernsalat mit Speckstreifen, Kroûtons, Kartoffeln, Knoblauch, Ei Country Salad with Bacon, Croutons, Egg and Garlic	
Salade italienne (5,7)	20,50€
Salade mélangée au jambon et au fromage Gemischter Salat mit Schinken und Käsestreifen Mixed Salad with Ham and Cheese	
Salade Niçoise (3,4,5)	28,50€
Salade mélangée, riz, pommes de terre, thon, œuf, anchois, maïs Nizzasalat mit Reis, Kartoffeln, Thunfisch, Ei. Salad with rice, Potato, Tuna, anchovies and egg	
Salade fraîcheur de la mer (2,4,5)	29,50€
Salade composée aux crevettes et au saumon fumé, câpres Feinschmeckersalat mit Krabben und geräuchertem Lachs Mixed Salad with shrimps and smoked salmon	
Tomates Mozzarella di Buffala (7) (selon saison)	18,50€



Nos Plats

Spaghettis bolognaise (1) Spaghettis à la bolognese Spaghettis bolognese	15,50€
Omelette Nature (3,7) Omelette Nature Omelet natur Plain Omelette	15,50€
Omelette aux champignons frais ou au jambon (3,7) Omelette mit Schinken oder frischen Champignons Omelet met ham or met champignons Omelette with ham or fresh mushrooms	16,50€
Bouchée à la reine (1,7) Königinpastete Koninginnepasteitje Chicken vol- au- vent	27,50€
Truite meunière (4,7) Forelle Müllerin, Kartoffeln oder Pommes Frites Gebakken Forrel, gekookte aardappelen of frites Rainbow Trout, Potatoes or French Fries and Salad	27,50€
Gambas à l'ail, riz (2) Scampis mit Knoblauch und Reis Scampis met Knoflooksaus Prawns with Garlic Sauce, rice	29,50€

Nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pomme au four et de salade.
Unsere Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert.
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd.
All main dishes are served with french fries or baked potato an salad.

Nos Plats

Escalope viennoise (1,3) Wiener Schnitzel Schnitzel paneert Breadcrumbed Escalope	19,50€
Escalope sauce champignons (7) Schnitzel mit Rahmsauce und Champignons Schnitzel in roomsaus met Champignons Escalope with Mushroom Cream Sauce	22,50€
Cordon bleu viennoise (1,3) Cordon Bleu (paniert) Cordon Bleu (paneert) Breadcrumbed Escalope with Ham and Cheese	26,50€
Cordon bleu sauce champignons (7) Cordon Bleu mit Rahmsauce und Champignons Cordon Bleu met roomsaus en champignons Escalope with Ham Cheese and Mushroom Cream Sauce	28,50€
Coquelet +-500gr Junges Hähnchen +/- 500 gr. Jonge Haantje +/- 500 gr. Whole Young Chicken +/- 500 gr	26,50€
Gratin Dauphinois Kartoffelgratin Gratinated potatoes	5,00 €

Nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pomme au four , et de salade.

Gratin dauphinois (suppl 3.50 €)

Unsere Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert.

Kartoffelgratin (suppl 3.50 €)

Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd.

All main dishes are served with french fries or baked potato an salad.

Nos Suggestions

Spareribs Gebackene Schweinerippen	29,90€
1/2 Spareribs Gebackene Schweinerippen	19,50€
Hamburger maison +-300gr (1,3,9) (pure bœuf)	19,50€
Cheeseburger maison +-300gr (1,3,7,9) (pure bœuf)	20,50€
La fondue bourguignonne(5) avec ses garnitures à partir de 2 personnes	42,50€ p.Pers
La fondue fromage (Vacherin) (7) avec ses accompagnements Käsefondue nach Art des Hauses Cheese fondue	30,50€
Gratin Dauphinois Kartoffelgratin Gratinated potatoes	5.00 €

Nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pomme au four et de salade.

Gratin dauphinois (suppl 3.50 €)

Unsere Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert.

Kartoffelgratin (suppl 3.50 €)

Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd.

All main dishes are served with french fries or baked potato an salad.





Nos Fajitas

Fajitas au poulet Hähnchen Fajitas Chicken Fajitas	26,50€
Fajitas au boeuf Fajitas vom Rind Beef Fajitas	28,50€
Fajitas mixte (boeuf & poulet) gemischte Fajitas (Rind & Hähnchen) mixed fajitas (beef & chicken)	28,50€
Fajitas aux scampis (2) Fajitas mit Scampis	29,50€

Nos plats végétariennes

Salade de crudités	16,50€
Fajitas végétarienne	23,50€
Quiche aux légumes (1,3,7)	18,50€
Fondue fromage végétarienne (7)	28,50€





Nos Grillades

Côte de porc grillé +-200gr	17,90€
Schweinekotelett +-450gr	25,90€
Grilled Pork Chop	
Côte de veau grillé +-500gr	44,50€
Rippensteak vom Kalb vom Holzkohlegrill	
Kalbsribstuck	
Veal Chop	
Filet de cheval +-300g	42,50€
Pferdefiletsteak	
Paardefiletsteak	
Horse filet steak	
Filet de boeuf +-200g	32,50€
Filetsteak vom Rind +-300gr	44,50€
Tournedos	
Beef filet mignon	
Faux-filet de boeuf +-200gr	24,50€
Lendensteak +-400 gr	42,50€
Biefstuk	
Sirloin Steak	

DANS TOUS NOS EPICES POUR LES GRILLADES ON PEUT TROUVER
UNE TRACE DE SEL DE CELERIS
INGREDIENTS ALLERGENES

Nos Sauces au choix:

Beurre maître d'hôtel

(3) Kräuterbutter
Kruidenboter
Garlic butter

Sauce provençale

Provenzalische Soße
Saus provencale
Provencale sauce

Sauce poivre (3,7)

Pfeffersoße
Peppersaus
Pepper sauce

Sauce champignons

(3,7)
Champignons Soße
Champignon saus
Mushroom sauce

Sauce béarnaise (3,7)

Bearnaise Soße
Bearnaisesaus
Béarnaise sauce



Grillades au feu de bois

114, Grand-rue
L-9411 Vianden

Tél.: +352 83 43 68
aalveinen@beimhunn.lu

Nos Grillades

Côte de boeuf à l'Os +-700gr Rippensteak vom Rind (mit Knochen) Ribstuk van het Rund Prime rib of beef	56,50€
Rib-eye steak de bœuf +-500gr Rib-eye Steak (entrecôte) Rib-eye steak	47,50€
Brochette mixte (veau & bœuf) Spiess vom Kalb und Rind Rund en Kalfsvleesspies Brochette of veal and beef	40,50€
Brochette filet d'agneau Spiess vom Lammfilet Lamsboutspies Lamb brochette	40,50€
Carré d'agneau Lammrücken Lamsrug Roast saddle of lamb	44,50€
Filet d'agneau Lammfilet Lamsfilet Lamb filet	40,50€
Gratin Dauphinois Kartoffelgratin Gratinated potatoes	5.00€

Nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pomme au four et de salade.

Gratin Dauphinois (suppl 3.50 €)

Unsere Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert.

Kartoffelgratin (suppl 3.50 €)

Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd.

All main dishes are served with french fries or baked potato an salad.

Nos Desserts

Glace aux framboises chaudes (7) Glace vanille, framboises chaudes et chantilly Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne Vanilla Ice Cream with raspberries and whipped cream	9,50€
Dame blanche (7) Glace Vanille, chocolat chaud, chantilly Vanille Eis, heiße Schokolade, Sahne Vanilla Ice Cream, hot chocolate and whipped cream	9,50€
Café Glacé (7) Glace mocca, café, chantilly Mocca Eis, Café, Sahne Iced coffee	9,00€
Banana Split(7) Glace Vanille, banane, chocolat chaud, chantilly Vanille Eis, Banane, heiße Schokolade, Sahne Vanilla Ice Cream, banana, hot chocolate and whipped cream	10,50€
Coupe Baileys (7) Glace vanille, café, Baileys, chantilly Vanille Eis, Kaffee, Baileys, Sahne Vanilla ice cream, coffee, baileys, whipped cream	10,50€
Coupe Mélange (7) Glace 3 boules au choix, chantilly 3 Kugeln Eis nach Wahl, Sahne Mixed Ice cream of your choice, whipped cream (Goûts : vanille, chocolat, mocca, fraise)	9,50€
Glace 1 boule au choix (7) (Goûts : vanille, chocolat, mocca, fraise)	3,00€
Glace 2 boules au choix (7) (Goûts : vanille, chocolat, mocca, fraise)	6,00€
Supplément chantilly (7)	1.50€

Nos Desserts

Coupe „Colonel“ (7)

9,50€

Sorbet Citron, Vodka
Zitronensorbet, Vodka
Lemon Sorbet, Vodka

Coupe Limoncello (7)

9,50€

Sorbet Citron Limoncello
Limoncellosorbet
Limoncello Sorbet

Coupe Sorbet (7)

10,50€

3 boules de sorbet au choix
3 Kugeln Sorbet nach Wahl
Mixed sorbet of your choice
(Goûts : citron, fruits de passion, cassis, melon)

Sorbet 1 boule au choix

3,50€

(Goûts : citron, fruits de passion, cassis, melon)

Sorbet 2 boules au choix

7,00€

(Goûts : citron, fruits de passion, cassis, melon)



Nos vedettes maison

Apfelstrudel maison (1,3,8,7) avec sa boule de glace vanille,crème anglaise et chantilly mit Vanille Eis und Sahne with vanilla ice cream and whipped cream	12,50€
Parfait au Grand Marnier maison Grand Marnier Eisparfait Parfait with Grand Marnier	10,50€
Mousse aux chocolats maison Schokoladenmousse Chocolate cream	10,50€
Crème brûlée maison Mit Zucker karamalisierte Creme Caramel cream	10,50€
Pâtisserie du jour Tagesgebäck Pastry 21ft he day	5.50€
Café Gourmand	13,50€
Moelleux au chocolat avec sa boule de glace vanille,crème anglaise et chantilly	10,50€





Cafés & Thés

Café	2,90€
Espresso	2,90€
Double Espresso	4,90€
Décafiné	3,00€
Cappuccino Italien (7)	3,50€
Cappuccino chantilly (7)	4,50€
Latte Macchiato	5,50€
Chocolat chaud (suppl chantilly: 0,50 €) (7)	4,00€
Thé	4.00€
(noir, menthe, fenouil, citron, camomille)	

Irish Coffee (7) 10,50€
(Irish Whiskey, Café, Sucre de cannes, crème)

French Coffee (7) 10,50€
(Grand-Marnier, Café, crème)

Italien Coffee (7) 10,50€
(Amaretto, Café, crème)

Português Coffee (7) 10,50€
(Beirao, Café, crème)

Affogato al caffè 6.50.€

Boule glace vanille , espresso



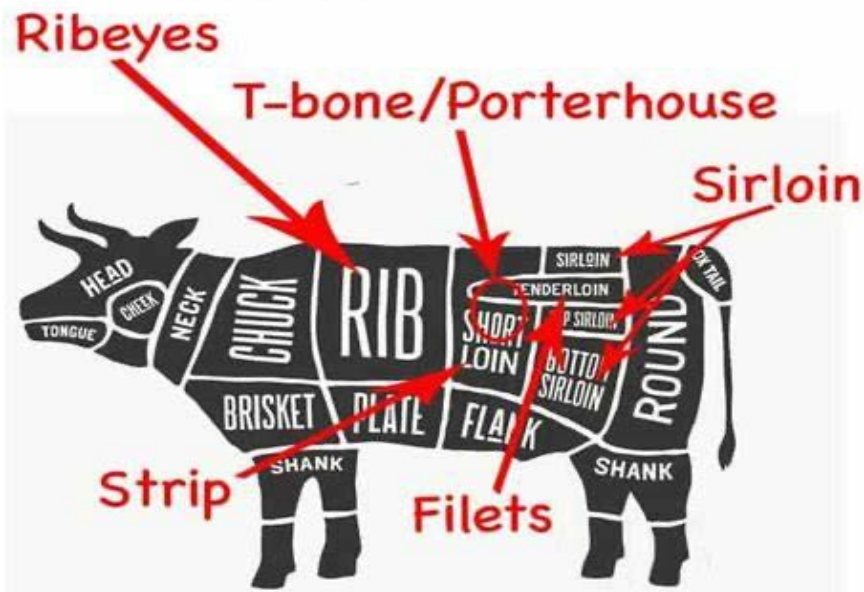
Dry -Aged Porterhouse Steak +/- 1500 gr
1 à 2 personnes 100 gr = 14.00 euros



Dry -Aged Tomahawk Steak +/- 1400 gr
1 à 2 personnes 100 gr = 13.50 euros



Location of Steaks



EXTRA RARE – BLEU

Pour une viande « **Bleue** » : la température est de **50°C à cœur**.
La viande est chaude à cœur mais elle n'est pas tout à fait cuite.

RARE - SAIGNANT

Pour une viande « **Saignante** » : la température est de **55°C à cœur**.
La viande est cuite mais reste rosée.

MEDIUM-RARE

Pour une viande « **À point** » : la température est de **60°C à cœur**.
La viande est bien cuite mais reste juteuse.

WELL DONE – BIEN CUIT

Brun à l'intérieur, croustillant à l'extérieur

Jarret de porc
Choucroute, pommes rissolées
Schweinehaxe gegrillt
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
27.50 €



Les 14 allergènes, intolérances alimentaires



1 Gluten



2 Crustacés



3 Œufs



4 Poissons



5 Arachides



6 Soja



7 Lait

Déclaration des allergènes et intolérances alimentaires.

Demandez au besoin, les informations détaillées.

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques



Op Wonsch kritt dir vun eisem Personal d’Kaart mat den Allergenen.

Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous remettre la carte des allergènes.

Auf Anfrage kann unser Personal Ihnen gerne die Karte mit den Allergenen geben

Reservéiert ären Dësch elo online:

Réserver votre table online :

www.beimhunn.lu

tablebooker

" Tr ä u m e n S i e s c h ö n "

Alle unserer 9 Zimmer mit Dusche, WC und TV und gratis WIFI Zugang verbinden zeitgemäßen Komfort mit dem Flair alter Mauern. Jedes hat seinen individuellen, unvergleichlichen Charme.

Unsere verschiedenen Angebote sowie die Preise stehen Ihnen unten zum Download zur Verfügung.

- gratis Wifi
- Safe
- Luxembourg Card
- Info - Tourist - Point
- Allergiker Bettwäsche auf Anfrage

" W e w i s h y o u n i c e d r e a m s "

All of our nine rooms with shower, toilet and TV and free WIFI access combine modern comforts with the flair of old walls. Each one has its own, unique charm. All our rooms were renovated fresh! Our various offers and prices are available below for download.

- free Wifi
- Safe
- Luxembourg Card
- Info - Tourist - Point
- Bed linen for allergy sufferers on request

" F a i t e s d e b e a u x r ê v e s "

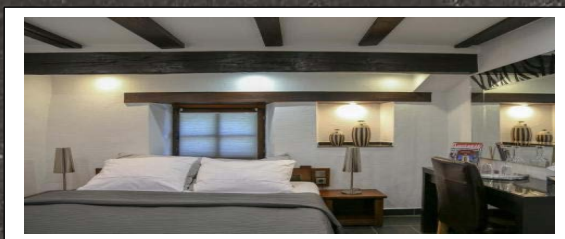
Toutes nos 9 chambres avec douche, WC et TV et accès WIFI gratuit allient le confort contemporain au charme des murs anciens. Chaque chambre possède son propre charme individuel et incomparable. Nos différentes offres et prix sont disponibles au téléchargement ci-dessous.

- Wifi gratuit
- Safe
- Luxembourg Card
- Info - Tourist - Point
- Alternative de couchage hypoallergénique disponible sur demande

Auberge Aal Veinen

Bienvenue à l'Auberge Aal Veinen

*Notre petite Auberge chaleureuse est située au pied du château de Vianden.
Elle est l'une des plus vieux bâtiments de Vianden et était auparavant un forgeron
de verrouillage.*



Nouvelle classification 2019



Table Booker

www.beimhunn.lu (discount %)

www.hotels.lu

www.booking.com

9,2

Booking.com



Cuisine ouverte: 12h00 - 15h00 et 18h00 - 22h00
Fermé le mardi (hors saison)