

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	8,50€	Campari sec	5,50€
Apéritif maison	8,50€	Campari Soda	7,50€
Hugo	8,50€	Campari Orange	8,00€
Coupe Crémant	6,50€	Ricard	7,00€
Kir Royal	8,00€	Picon sec	5,00€
Kir vin blanc	6,00€	Amer Picon bière	7,00€
Martini blanc / rouge	5,50€	Picon vin blanc	7,00€
Martini-bière	7,50€	Cynar sec	5,00€
Porto rouge	5,50€	Cynar-bière	8,00€
Porto blanc	5,50€	Favaio sec	5,00€
Porto rouge „10 ans“	8,50€	Favaio bière	8,00€
Porto rouge „20 ans“	10,50€	Schweppes Mojito (s.alc)	5,50€
Pineau de charentes	5,50€	Crodino sec (s.alc)	5,00€
Aperol Spritz Zero (sans alcool)	6.50€	Crodino Soda/Orange	7,50€
		Sanbitter sec (s.alc)	5,00€
		Sanbitter Soda/Orange	7,50€

Nos Gin's

Gin Gordon's	5,50€	Gin Nordes	11,00€
Gin Bombay Sapphire	7,50€	Gin Bertha's revenge	12,50€
Gin Hendricks	10,50€	Gin Carmina (Ch. Drouhin)	11,50€
Gin DoubleYou	10,50€	Gin „The Duke“	11,50€
Gin Copperhead	11,00€	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 Buss 509	11,50€		
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	12,00€
Rhum Diplomatico 0.6 cl	12,00€
Rhum Plantation 0.6 cl	15,00€

Nos Longdrinks

Rhum Cola	7,50€
Bacardi Cola	8,50€
Vodka Orange	8,50€
Vodka Lemon	8,50€
Passoa Orange	8,50€
Pisang Orange	8,50€
Batida de Coco	8,50€
Batida Ananas	8,50€
Safari Orange	8,50€
Cola Vin	5,50€
Whisky Cola	8,50€



Entrées

Bisque de Homard maison (2,4) Hummersuppe nach Art des Hauses Kreeflensoep van het huis Lobster Bisque	9,50€
Potage du jour (7) Tagessuppe Soep van de dag Soup of the day	6,50€
Soupe aux tomates (7) Tomatensuppe Tomatensuppe Tomato soup	6,90€
Cocktail de crevettes (2) Garnelencocktail Garnelencocktail Shrimp cocktail	14,90€
Jambon d'Ardennes cuit ou fumé ou mixte Ardennen Schinken roh oder gekocht gerookte of gekookte ardenner ham Ardenne Ham, smoked or cooked	14,90€
Saumon fumé (4) Geräucherter Lachs nach Art des Hauses schotel van gerookte zalm van het huis Plate of home smoked Salmon	20,50€
Pâté maison Terrine nach Art des Hauses Terrine in de stijl van het huis House made Terrine	13,50€
Escargots au beurre à l'ail Weinbergschnecken mit Knoblauch Wijnberslakken met knoflook Snails with garlic sauce	12,50€

Quiche lorraine maison (3,7) Lothringer Speckkuchen nach Art des Hauses Quiche lorraine Quiche lorraine	9,90€
Gambas sautées à l'ail 6x (2) SCAMPIS mit Knoblauch 6x SCAMPIS met knoflook 6x Prawns with garlic 6x	18,90€
Cuisses de grenouilles à l'ail (1) Froschschenkel in Knoblauchsauce Kikkerbilletjes met knoflook Frog's legs with garlic and herb sauce	19,90€
Bouchée à la reine Königinpastete koninginnepasteitje Chicken vol-au-vent	15,50€
Pain à l'ail 6x (7) Knoblauchbrot 6x knoflookbrood 6x Garlic bread 6x	4,50€



Nos Plats froids

Jambon d'Ardenne cuit ou fumé Ardenne Schinkenplatte gekocht oder roh Ardenne ham gekookt of erookt Home-cooked, or smoked Ardenne ham	20,50€
Jambon d'Ardenne mixte Ardenne Schinkenplatte gemischt Ardenne ham mixte Mixte Ardenne ham	20,50€
Assiette Ardenaise (2,4) Ardenne Teller Ardenne Schotel Ardenne Style meat plate	29,50€
Filet américain aux câpres Beef Tartare (roh) mit Kapern, Ei und Zwiebeln Beef Tartare (rauw) met kapertjes, Ei en uien Steak Tartar (aw Beef) with capers, egg, onions	36,50€
Tomates crevettes (2,4) Tomate gefüllt mit Krabben Tomaat met Garnelen gevuld Tomato filled with Schrimp	26,50€

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)	26,50€
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 (3,5,8)	19,50€
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)	18,50€
Salade mélangée au jambon et au fromage Gemischter Salat mit Schinken und Käsestreifen Mixed Salad with Ham and Cheese	
Salade Niçoise (3,4,5)	26,50€
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)	27,50€
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)	18,50€
(selon saison)	



Nos Plats

Spaghettis bolognaise Spaghettis à la bolognese Spaghettis bolognese	15,50€
Omelette Nature (3,7) Omelette Nature Omelet natur Plain Omelette	13,90€
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	14,90€
Bouchée à la reine (1,7) Königinpastete Koninginnepasteitje Chicken vol- au- vent	21,50€
Truite meunière Forelle Müllerin, Kartoffeln oder Pommes Frites Gebakken Forrel, gekookte aardappelen of frites Rainbow Trout, Potatoes or French Fries and Salad	22,50€
Gambas à l'ail, riz (2) Scampis mit Knoblauch und Reis Scampis met Knoflooksaus Prawns with Garlic Sauce, rice	27,50€

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

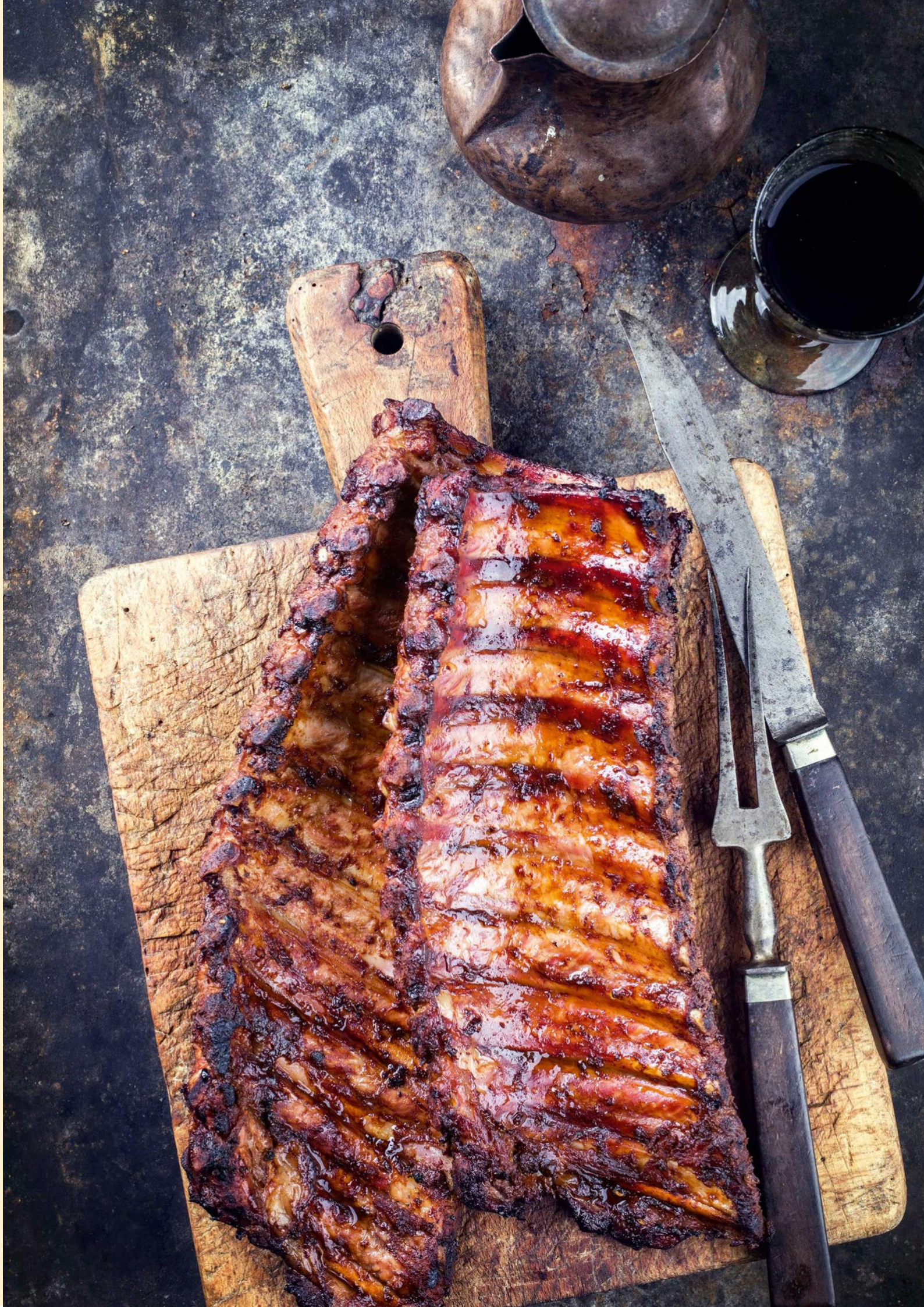
Escalope viennoise (1,3) Wiener Schnitzel Schnitzel paneert Breadcrumbed Escalope	17,50€
Escalope sauce champignons (7) Schnitzel mit Rahmsauce und Champignons Schnitzel in roomsaus met Champignons Escalope with Mushroom Cream Sauce	19,50€
Cordon bleu viennoise (1,3) Cordon Bleu (paniert) Cordon Bleu (paneert) Breadcrumbed Escalope with Ham and Cheese	22,50€
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	24,50€
Coquelet +-500gr Junges Hähnchen +/- 500 gr. Jonge Haantje +/- 500 gr. Whole Young Chicken +/- 500 gr	21,50€
Gratin Dauphinois Kartoffelgratin Gratinated potatoes	Suppl: 3,00 €

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 Suggestions

Spareribs Gebackene Schweinerippen	24,90€
1/2 Spareribs Gebackene Schweinerippen	17,90€
Hamburger maison +-300gr (1,3,9) (pure bœuf)	19,50€
Cheeseburger maison +-300gr (1,3,7,9) (pure bœuf)	20,50€
La fondue bourguignonne avec ses garnitures à partir de 2 personnes	38,50€ p.Pers
La fondue fromage (Vacherin) avec ses accompagnements Käsefondue nach Art des Hauses Cheese fondue	28,50€
Gratin Dauphinois Kartoffelgratin Gratinated potatoes	Suppl: 3,00 €

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 Fajitas

Fajitas au poulet Hähnchen Fajitas Chicken Fajitas	24,50€
Fajitas au boeuf Fajitas vom Rind Beef Fajitas	26,50€
Fajitas mixte (boeuf & poulet) gemischte Fajitas (Rind & Hähnchen) mixed fajitas (beef & chicken)	26,50€
Fajitas aux scampis Fajitas mit Scampis	28,50€

Nos plats végétariennes

Salade de crudités	15,50€
Fajitas végétarienne	19,50€
Quiche aux légumes	15,50€
Fondue fromage végétarienne	25,50€





Nos Grillades

Côte de porc grillé +-200gr	15,90€
Schweinekotelett +-450gr	19,90€
Grilled Pork Chop	
Côte de veau grillé +-500gr	34,50€
Rippensteak vom Kalb vom Holzkohlegrill	
Kalbsribstuck	
Veal Chop	
Filet de cheval +-300g	37,50€
Pferdefiletsteak	
Paardefiletsteak	
Horse filet steak	
Filet de boeuf +-200g	27,00€
Filetsteak vom Rind +-300gr	38,50€
Tournedos	
Beef filet mignon	
Faux-filet de boeuf +-200gr	21,50€
Lendensteak +-400 gr	32,50€
Biefstuk	
Sirloin Steak	

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	45,50€
Brochette mixte (veau & bœuf) Spiess vom Kalb und Rind Rund en Kalfsvleesspies Brochette of veal and beef	36,00€
Brochette filet d'agneau Spiess vom Lammfilet Lamsboutspies Lamb brochette	36,00€
Carré d'agneau Lammrücken Lamsrug Roast saddle of lamb	39,50€
Filet d'agneau Lammfilet Lamsfilet Lamb filet	34,50€
Gratin Dauphinois Kartoffelgratin Gratinated potatoes	Suppl: 3,00 €

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 Desserts

Glace aux framboises chaudes Glace vanille, framboises chaudes et chantilly Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne Vanilla Ice Cream with raspberries and whipped cream	8,50€
Dame blanche Glace Vanille, chocolat chaud, chantilly Vanille Eis, heiße Schokolade, Sahne Vanilla Ice Cream, hot chocolate and whipped cream	8,50€
Café Glacé Glace mocca, café, chantilly Mocca Eis, Café, Sahne Iced coffee	8,50€
Banana Split Glace Vanille, banane, chocolat chaud, chantilly Vanille Eis, Banane, heiße Schokolade, Sahne Vanilla Ice Cream, banana, hot chocolate and whipped cream	9,00€
Coupe Baileys Glace vanille, café, Baileys, chantilly Vanille Eis, Kaffee, Baileys, Sahne Vanilla ice cream, coffee, baileys, whipped cream	9,50€
Coupe Mélange 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)	8,50€
Glace 1 boule au choix (Goûts : vanille, chocolat, mocca, fraise)	2,90€
Glace 2 boules au choix (Goûts : vanille, chocolat, mocca, fraise)	5,80€
Supplément chantilly	1.50€

Nos Desserts

Coupe „Colonel“

8,00€

Sorbet Citron, Vodka

Zitronensorbet, Vodka

Lemon Sorbet, Vodka

Coupe Limoncello

8,00€

Sorbet Citron Limoncello

Limoncellosorbet

Limoncello Sorbet

Coupe Sorbet

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)



Grillades au feu de bois

114, Grand-rue
L-9411 Vianden

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

Nos vedettes maison

Apfelstrudel maison

11,50€

avec sa boule de glace vanille, crème anglaise et chantilly
mit Vanille Eis und Sahne
with vanilla ice cream and whipped cream

Parfait au Grand Marnier maison

9,50€

Grand Marnier Eisparfait
Parfait with Grand Marnier

Mousse aux chocolats maison

9,50€

Schokoladenmousse
Chocolate cream

Crème brûlée maison

9,50€

Mit Zucker karamalisierte Creme
Caramel cream

Pâtisserie du jour

5.00€

Tagesgebäck
Pastry 21ft he day

Café Gourmand

12,50€

Moelleux au chocolat

8,90€

avec sa boule de glace vanille, crème anglaise et chantilly





Cafés & Thés

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

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

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

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

Portuguese Coffee	10,50€
(Beirao, Café, crème)	



« Beim Hunn »
Auberge
Aal Veinen



Beim Hunn
Grillades au feu de bois

« Beim Hunn »
Auberge Aal Veinen



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



Book now:

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)