

Arlberg's Salat Kreationen

Unsere Salate werden mit Brot serviert

- Duo vom Lamm** Gebratene
Lammmedaillons & Lammröllchen
gefüllt mit Datteln & Fenchel € 14,80
sautiertes Gemüse mediterran
Ruccola | Grana Padano
- Carpaccio vom Rind** € 10,90
hauchdünne Filetstreifen | Kapern
Ruccola | Zitrone | Grana Padano
Balsamico Olivenöldressing
- Murmele Salat** € 7,50
Saisonale Blattsalate mit
sautierten Pilzen & Speckstreifen
Balsamico Olivenöl Dressing
- Kartoffelnest** € 10,30
3 knusprige Garnelen
im Kartoffelnest mit Kresse
auf saisonalen Blattsalaten
mit Balsamico Dressing
- Bergsteigersalat** € 9,90
Bunte Blattsalate mit gebratenen
Streifen von der Hühnerbrust
Preiselbeer Dressing
- Gemischter Salatteller** € 4,90
Beilagensalat € 3,90
mit bunten Rohkost-
und gekochten Salaten
Honig Ingwer Dressing
- Grüner Salatteller** € 3,90
mit Hausdressing

Stubner Bergwasser

- Bergwasser pur 0,25 L € 0,90
Bergwasser pur 0,50 L € 1,80
Bergwasser pur 1 L € 3,60
begleitend zur Weinbestellung € 0,00

Hausgemachte Suppen machen behaglich...

Unsere Suppen werden mit Brot serviert

- zum Aufwärmen als Vorspeise**
Kraftsuppe vom Tafelspitz € 3,90
als Einlage Kräuterflädle
oder 1 Grießnockerl
oder 1 Leberknödel
oder 1 Käsepreßknödel

Löffel für Löffel 1 Genuß und im Topf serviert

0,4 l Suppe mit Brot serviert € 5,90

- Arlberger Suppentopf**
Leberknödel & Käsepressknödel &
Grießnockerl mit Rindsbouillon

- Stubner Rindfleischtopf**
Würfel vom Tafelspitz
Wurzelgemüse & Kräuterflädle

- Tomatensuppe** mit Sahnehäubchen

- Vorarlberger Almkäs Suppe**
mit gerösteten Brotroutons

- Bärlauchsuppe**
mit gerösteten Brotwürfel und
Sahnehäubchen

- Gulaschsuppe**
vom heimischen Ochsen € 6,90
mit Kartoffelscheiben

Bergsteiger Menü € 15,90

- Suppe oder Salat | Hauptgericht
und Dessert je nach tagaktuellem Angebot
Befragen Sie unser Team im Service

Arlberg's Spezial Toast

Zum Würzen verwenden wir Meersalz

Stubner Hausberg Toast € 12,90
2 Gegrillte Hühnerbrust Medaillons
auf Toast mit gebratenen Speckstreifen
Cocktailsauce | bunte Salatgarnitur
Honig Ingwer Dressing

Himmel Egg Toast € 15,90
Saftige 2 Minuten Steaks vom Rind
2 sautierte Knoblauch Garnelen
auf Toast mit Cocktail Sauce
saisonale Blattsalate | Haus Dressing

Fleischgerichte

Zum Würzen verwenden wir Meersalz

Backhendl ausgelöst € 13,90
½ Hendl paniert & im Körberl serviert
saftig gebacken | Gemischter Salat

Rindssaftgulasch € 14,90
Fleisch vom heimischen Ochsen
Butterspätzle & Sauerrahm

Jägerschnitzel mit Bärlauch Spätzle € 14,90
2 Naturschnitzelchen & Rahmpilzen € 12,90

Rumpsteak 220 g
Ofenkartoffel mit Sauerrahm Dip € 24,90
Sherry Tomaten & Speckbohnen € 22,90

Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses
„wie ein Steak serviert“ **medium gebraten**
Speckbohnen | Röstzwiebel | Braterdäpfel
Portion klein 150 g € 15,80
180 g € 18,90

2 Schweineschnitzelchen in Faßbutter
ohne Pommes und ohne Salat € 12,90
mit Pommes oder kleinem Salat € 13,90
mit Pommes & kleinem Salat € 15,90
kleine Portion ermäßigt um - € 3,00

Kartoffel-, Nudel- & Spätzle Ecke

Zum Würzen verwenden wir Meersalz

Senner Knusprige Rösti € 7,70
mit Schinken & Käse gratiniert € 9,70

Wurstnudeln € 8,30
mit grünem Salatteller € 10,30

Äplernudeln € 9,90
Makkaroni & Kartoffeln mit Bergkäs € 11,90
gebratenem Bauchspeck

Tiroler Gröstel 2 Spiegeleier € 9,90
Fleisch vom heimischen Ochsen € 11,90
und warmem Krautsalat

Papardelle an Bärlauch Pesto € 13,70
Sherrytomaten & Spähne von Grana Padano

dazu 3 knusprige Garnelen € 16,70
im Kartoffelnest

Fleischgerichte

Zum Würzen verwenden wir Meersalz

Wienerschnitzel vom Kalb in Faßbutter
2 Schnitzelchen vom Kalb
dazu Braterdäpfel | Preiselbeeren € 18,90
Portion klein € 15,80

Grillplatte
Saftig gebratene Medaillons vom
Rind | Schwein & Huhn | Kräuterbutter
knusprig gebratene Speckscheiben
Röstgemüse | Pommes Frites € 18,90

*Was essen Sie am liebsten
aus unserer Speisekarte?*

Vegetarisch

Älplernudeln	€ 11,90
Makkaroni und Kartoffeln mit Bergkäse gratiniert	€ 9,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grüner Salat oder Apfelmus	€ 11,60 € 9,60
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle in Salbeibutter Grana Padano Ruccola	€ 10,20
Papardelle an Bärlauch Pesto	€ 10,90
Sherry Tomaten Grana Padano	€ 8,90

Brotzeit

Wurstsalat mit Essiggurken auf Wunsch mit Käse & Brot	€ 9,50 € 7,50
Arlberger Jausenteller & Brot auf dem Brettl serviert Senf Buchenholz Speck Landjäger saftig gegrilltes Hacklaibchen ½ jähriger Almkäs & Butter & Kren	€ 11,50

Eis & Shakes

Eisbecher	€ 5,80
jeweils 3 Kugeln Vanille Eis für Eiscafé Coup Dänemark Heiße Liebe	
Eiscafé gerührt	€ 6,80
Coup Caramel mit Krokant & Schlag 1 mal Vanille- & 2 mal Caramel Eis	€ 6,80
Früchte Sorbet Becher	€ 6,80
Erdbeer Zitrone Traubensorbet auf Fruchtsalat Schlagobers	
Eisbecher Mini (1 Kugel)	€ 3,80
Heisse Liebe Coup Danemark	
Avogatto im Glas serviert	
Espresso mit 1 Kugel Vanille Eis	€ 3,20

Süße Köstlichkeiten

Kaiserschmarren frisch zubereitet mit Rum Rosinen Apfelmus oder Zwetschkenröster	€ 9,90
Wartezeit ca. 20 Min	€ 7,90
Marillenknödel (3 Stück) im Nuss Brösel Mantel	€ 6,30
Wartezeit ca.15 Min	
Hausgemachte Strudel gewärmt Apfel Topfen Zwetschke Marille Vanille Sauce und Sahne	€ 4,20
Natur	€ 3,20

Palatschinken gefüllt mit	
• Preiselbeeren & Sahne	
1 Stück € 4,90	2 Stück € 5,90
• Schokosauce gewärmt und	
Vanille Eis mit Sahne	
1 Stück € 5,90	2 Stück € 6,90

Milch Shake Saisonfrucht 0,3 l € 4,90
aufgeschäumt mit kalter Milch

Eis Shake 0,3 l € 4,90
Schokoladen- oder Erdbeereis
2 Kugeln & kalter Milch cremig gerührt

Zum Mitnehmen

Hausgemachte Strudel	
1 ganzer Strudel	€ 19,20
1 Stück Strudel	€ 2,40
½ Strudel	€ 9,60

Apfelstrudel | Topfenstrudel
Zwetschken- oder Marillenstrudel

Zum Aufbacken für zu Hause ...
Fein duftet ´s aus dem Ofenrohr!

Backanleitung bei uns erhältlich **oder**
Bestelltes ist reisefertig & frisch
Aufgebacken bei Ihrem Retourweg
vorgebreitet.

Strudel Hotline 0043 5582 521

Gastlichkeit aus Tradition...

Sporthotel
Arlberg

Gemütliche Atmosphäre rundum den Tisch, Qualität in Speis & Trank, freundlicher und zuvorkommender Service werden von uns gelebt.

Mit durchgehend warmer Küche wird hinterm Herd vor allem auf die Verarbeitung von heimischen, regionalen & bodenständigen Produkten Wert gelegt.

Vom kleinen Schmankerl & abwechslungsreicher Kost bis hin zu harmonisch zusammengestellten Menüs.

Nach dem Motto: Immer wenn's am frischesten ist!

Gerne machen wir uns stark für Sie!

Eignen sich die Räumlichkeiten doch bestens für die Bewirtung privater und geschäftlicher Anlässe bis zu 100 Personen.

Die Restauration halten wir während 11 Monaten im Jahr ohne Ruhetag geöffnet.

Der Ruhemonat November dient zur Erholung für das Team in Service & Küche.

Hingegen ist das Hotel mit Zimmer Frühstück das ganze Jahr über geöffnet.

Tolle Angebote auch für Naturfreunde und Pässe Freaks erfahren Sie am Empfang.

Küchen Team	Alexander Jenni Peter Jost Mato & Fajik
Service Team	Matthias Schmieder Natalie Henny Attira & Zoltan
Rezeption	Sybille Erdmann
Gastgeberin	Alexandra Lassnig



Tageskarte

Angenehmen Aufenthalt
in den gemütlichen Gaststuben

Frühstück 8 Uhr – 10 Uhr

Tagsüber Café mit hausgemachten Naschereien
Gepflegte Auswahl an Tageszeitungen

Warme Küche

Sonntag - Donnerstag 11 Uhr bis 20 30 Uhr
Freitag & Samstag | Feiertags bis 21 00 Uhr

Abends die Gaststube

Sonntag bis Donnerstag bis 21 Uhr
Frei- & Samstag | Feiertags bis 22 Uhr

Kein Ruhetag

Telefon 05582 521

Cafe | Restaurant | Gasthof | Hotel | Skihütte Kohlerhus
www.arlberg-stuben.at | www.skihuetten-arlberg.at