

6762 Stuben/Arlberg
 Arlbergstraße 50
 T +43 5582/521
 F +43 5582/521-997
 hotel@arlberg-stuben.at
 www.arlberg-stuben.at
 Gastgeberin: Alexandra Lassnig



- **Restaurant** Öffnungszeiten: 7–23, Küche: 11–21, kein Ruhetag, Betriebssperre: November
- **Hotel***S** 17 Zimmer
- **Anreise** S16 Arlberg Bundesstraße (3 km von A14)
- **Lage** In den Bergen

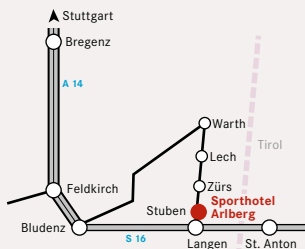
REGIONALES Mit durchgehend warmer Küche wird hinterm Herd vor allem auf die Verarbeitung von heimischen, regionalen und bodenständigen Produkten gesetzt. Von kleinen Schmankerl und abwechslungsreicher Kost bis zu harmonisch zusammengestellten Menüs. Dazu kommen die mündlichen Empfehlungen des Tages!

SPEZIELLES Klein & fein ist's bei uns mit unseren 17 Zimmer von 23 m² – 45 m² und der Entspannung auf 100 m² in Finnischer Sauna, Türkischem Dampfbad, Niedertemperatursauna mit Infrarot, Outdoor Jacuzzi mit nachbarlosem Blick auf die atemberaubende Bergwelt, Liegewiese ect. W-Lan im gesamten Hotel für Hotelgäste kostenlos, 80 m² Panorama Terrasse in der Pflanzenarena. Der festliche Familientisch – Feiern ohne Saalmiete, Muttertagslunch mit Kinderbetreuung, Kinder Karte, Märchenbücher, Spielzeug, -wiese, -platz, Schlafräum für Kleinstkinder mit Babyphone, Weine aus der Vinothek zu Ab Hof Preisen.

VITALES Eigener Kräutergarten, selbstgezogene Keimlinge, Natürliches mit Wildkräutern, Zubereitung von Gerichten für Allergiker, Hausgemachte Marmeladen und Schnäpse aus Beeren & Kräutern ab einer Erntehöhe von 1400 m, gut sortierte Tee Auswahl, frisch gepresste Frucht- und Gemüse Säfte

JAHRESZEITENKULINARIK Köstlichkeiten je nach Jahreszeit am liebsten aus unserer Region – vom Alpschwein bis zum Wild – vom Heumilchkäse über die Brennessel bis hin zur Blaubeere. Nach dem Motto: Immer wenn's am Frischesten ist!

Februar: Fischwoche, **März/April:** Kräuter & Rüben, **Mai/Juni:** Frühling in der Küche, **Juli/August:** Köstlich, leichte Sommerküche, **Herbst:** Wilde Zeiten am & im Arlberg, Einfach & Bee(ä)rig



Sporthotel
Arlberg