

# Liebe Freunde und Gäste des Hauses,

herzlich Willkommen an einem der schönsten Plätze in Lech!

Wir freuen uns, Sie mit regionalen, traditionellen und innovativen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen. Fühlen Sie sich dank unseres Serviceteams, unseres Küchenchefs Patrick Tober und seiner Mannschaft ganz wie zu Hause!

An dieser Stelle möchten wir uns erlauben, Sie darüber zu informieren, dass wir alle unsere Gerichte selbstverständlich frisch und aus hochwertigen Lebensmitteln für Sie zubereiten. Leider können wir nicht ausschließen, dass Spuren von gesetzlich anzugebenden Allergieauslösern vorhanden sind.

Sollten Sie spezielle Allergien/Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, dies unseren geschulten Mitarbeitern mitzuteilen.

**WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT,  
FAMILIE KOMMERZIALRAT JOHANN SCHNEIDER**

HOTEL ARLBERG      LECH  
TANNBERG 187      AUSTRIA

*Arlberg*

# Der Bergsommer

---

VON 12 - 14 & 19 - 21 UHR

ALPINE - MEDITERRANEAN KITCHEN

HOTEL ARLBERG      LECH  
TANNBERG 187      AUSTRIA

*Arlberg*

# Vorspeisen

<b>BLATTSALATSPITZEN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN</b> und rauchigem Wurzelspeck	16
<b>GEBEIZTE SCHEIBEN VOM RINDERFILET</b> auf Wiesenkräutern mit Himbeeren und Haselnuss	28
<b>ANGERÄUCHERTER IKARIMI LACHS</b> mit Avocado und Maiswaffel	24
<b>BÜFFEL MOZARELLA AUF MELANZANI TATAR</b> mit Rucola und Datterino Tomaten	18

---

# Suppen

<b>TOMATENCREME SUPPE „FLORENTINER ART“</b> mit Basilikum - Ricotta Knödel	9,5
<b>KRÄUTERSCHAUMSUPPE</b> mit Sauerrahm und gebackenem Speck - Wachtel Ei	10,5

---

# Pasta

<b>PILZ TORTELLI IN SALBEI - BUTTERNAGE</b> mit frischen Steinpilzen	21 / 32
<b>TAGLIATELLE IN LEICHTER ZITRONEN - PARMESAN CREME</b> mit Zucchini und gegrillten Langostino	24 / 39

# Hauptgerichte

<b>CREMIGES „SUPERFINO“ RISOTTO MIT WILDEM BROKKOLI</b> Macadamia Nuss und eingelegter Kornel Kirsche	18 / 26
<b>ATLANTISCHES DORADEN FILET AUF PINIENKERNSPINAT</b> gebratenen Schnittlauch Kartoffeln und „Café de Paris“ - Sauce	32
<b>BLACK ANGUS FILET SPIESS VOM GRILL</b> mit Tomaten-Brotsalat, Rucola und Chimichurri - Sauce	39,5
<b>GEBRATENES LAMMNÜSSCHEN</b> mit wilden Preiselbeer Glace, sautierten Pfifferling-Spargel Gröstel	34
<b>WAGYU GULASCH „TRIESTER ART“</b> mit frischem Marktgemüse und Tagliatelle	38

---

# Desserts

<b>VANILLE CRÈME BRÛLÉE MIT ERDBEERRAGOUT</b> und Amalfi-Zitronensorbet	12
<b>LUFTIGE TOPFENKNÖDEL</b> mit Bodenseer Rhabarber und Weinbergpfirsich	12
<b>KNUSPRIGE BLÄTTERTEIGSCHNITTE</b> mit Valrhona Schokolade und marinierten Herzkirschen	12

# Arlberg - Classics

---

VON 12 - 19 UHR

HOTEL ARLBERG      LECH  
TANNBERG 187      AUSTRIA

*Arlberg*

# Kleinigkeiten

## **LECHER SOMMERSALAT**

mit Radieschen, Spargel, Datterino Tomaten und Gartenkresse 16

## **BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN ALMOCHSENFILET**

mit roter Zwiebelmarmelade und eingelegtem Gemüse 28

## **GETOASTETES VITAL - HÜTTENBROT MIT AVOCADO**

Zitronen-Frischkäsecreme und Kressesalat 13

## **HAUSGERÄUCHTE GEBIRGSBACHFORELLE**

mit Ingwergurken und Wildkräutern 24

## **LÄNDLE WURSTSALAT MIT GEKOCHTEM EI**

14

## **SCHINKEN - KÄSE TOAST**

mit kleinem Blattsalat 13

## **FRANKFURTER MIT SENF UND KREN**

8,5

---

# Suppen

## **TAFELSPITZBOUILLON**

mit Frittaten 8,5

## **WIENER SUPPENTOPF**

mit Fleisch, Gemüse und feinen Nudeln 10,5

## **GULASCHSUPPE NACH ART DES HAUSES**

10,5

# Hauptgerichte

<b>CAMPANELLE ALL ARRABIATTA</b>	
hausgemachte, leicht pikante Pasta mit Tomatensauce	16
<b>SPAGHETTI AL RAGU BOLOGNESE</b>	
der Klassiker mit Parmesan	17,5
<b>VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE</b>	
mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat	19
<b>GEBACKENES SCHNITZEL VOM PARMA SCHWEIN</b>	
mit Kartoffel - Radieschen Salat	26
<b>CLUBSANDWICH</b>	
mit gebratener Hühnerbrust, Speck und Ei serviert	19
<b>ARL-BURGER VOM BLACK ANGUS BEEF</b>	
mit kleinem Blattsalat, Chili Creme Fraiche und Sauce Barbecue	18
<b>DUROC-BRATWÜRSTEL VOM FLÖTZERHOF</b>	
mit Sauerkraut und Gebäck	19,5
<b>IN DER BUTTERPFANNE GEBACKENES WIENER SCHNITZEL</b>	
vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	33
<b>PORTION POMMES</b>	7,50
<b>PORTION SÜSSKARTOFFEL POMMES</b>	8,5

# Desserts

<b>CREPES SUZETTE MIT VANILLE EIS</b>	10,5
<b>HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN</b> mit Rum - Rosinen und Zwetschken Röster ( 25 Minuten Backzeit)	18
<b>KARAMELISIERTER APFEL-KAISERSCHMARRN</b> mit Rum - Rosinen und Stracciatella Eis (25 Minuten Backzeit)	18

---

# Eis

<b>KLEINER STEIRER</b> Vanilleeis, Ottenbacher Kürbiskernlikör und Kürbiskernkrokant	6,5
<b>HOLLER BUA</b> Hausgemachtes Hollunderblüten - Apfel - Karotten Sorbet mit Apfelragout	6,5
<b>ERDBEER MADL</b> Erdbeere - Basilikum Sorbet mit frischen Erdbeeren und gereiftem Balsamico	6,5

---

# Frappé

<b>MIT EIS UND SAHNE</b> Vanille, Bananen, Erdbeer oder Schoko	9
---	---



# Klassische Eisspezialitäten

<b>BANANENSPLIT</b>	10,5
<b>HEISSE LIEBE</b> Vanille Eis und heiße Himbeeren	10,5
<b>COUP DÄNEMARK</b>	10,5
<b>STRACIATELLA - ERDBEERBECHER</b>	10,5
<b>EISKAFFEE</b>	9
<b>WALNUSSEBECHER - CARMEL</b>	10,5
<b>GEMISCHTES EIS MIT SAHNE</b>	8,5
<b>LÄNDLE JOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN</b>	10,5

# Offene Weine

## WEISS

<b>GRÜNER VELTLINER</b> Weinzierlberg / Stadt Krems 1/8 l	7,5
<b>RIESLING</b> Federspiel / Lehensteiner 1/8 l	8
<b>SAUVIGNON BLANC</b> STK / Erwin Sabathi 1/8 l	7,5
<b>ROSÉ</b> Cistercien / Schloss Gobelsburg 1/8 l	7,5

## SCHAUMWEINE

<b>LOIMER ROSÉ SEKT</b> 0,15l	12,5
<b>PROSECCO ZONIN</b> 0,15l	10,5

## CHAMPAGNER

<b>PERRIER-JOUËT</b> Brut 0,15l	21
<b>PERRIER-JOUËT</b> Rosé 0,15l	27,5

## ROT

<b>ZWEIGELT</b> Weingut Hartl 1/8 l	7,5
<b>BLAUFRÄNKISCH</b> Leithaberg DAC / Weingut Hartl 1/8 l	8
<b>CUVÉE HEIDEBODEN</b> BF / ZW / Weingut Gsellmann 1/8 l	9

# Bier vom Fass

**FRASTANZER** 0,2l / 0,3l / 0,5 l

4,2 / 5,6 / 9,8

---

# Flaschenbiere

**FRANZISKANER HEFEWEIZEN** 0,5l

6,5

**FRANZISKANER WEIZEN** alkoholfrei 0,5l

6,5

**RADLER** 0,5l

6

**RADLER NATURTRÜB** 0,3l

4,9

**BECK'S BLUE** alkoholfrei 0,3l

4,5

---

# Mineralwasser

**VÖSLAUER** prickelnd / ohne 0,33l

4,4

**VÖSLAUER** prickelnd / mild/ ohne 0,75l

8,8

# Alkoholfreie Getränke

<b>COCA COLA, COLA ZERO, FANTA , SPRITE</b> 0,33l	5,5
<b>ALMDUDLER</b> 0,5	5,5
<b>EISTEE</b> 0,33l	4,9
<b>FEVER TREE</b> Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2l	5,5
<b>GESPRITZE FRUCHTSÄFTE, SPEZI</b> 0,5l	5,5
<b>VERSCHIEDENE FRUCHTSÄFTE</b> 0,2l	4,9
<b>FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT</b> 0,25l	10,5

---

# Heisse Getränke

<b>TASSE KAFFEE</b>	4,7
<b>MILCHKAFFEE</b>	5,4
<b>CAPPUCINO</b>	5,4
<b>LATTE MACCHIATO</b>	5,4
<b>ESPRESSO / DOPPELTER ESPRESSO</b>	4,7 / 6,5
<b>HEISSE SCHOKOLADE / MIT SCHLAGOBERS</b>	5 / 6
<b>PORTION TEE</b>	6,6
<b>GLAS GLÜHWEIN</b>	7,5
<b>GLAS JAGERTEE</b>	7,5