

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 - 13.30 & 18.30 - 20 UHR
ALPIN - MEDITERRANEANE KÜCHE

HOTEL ARLBERG LECH
TANNBERG 187 AUSTRIA

Arlberg

Vorspeisen

BLATTSALATSPITZEN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

und rauchigem Wurzelspeck 16

GLASIERTES KALBSBRIES AUF WIESENKRÄUTERN

mit Himbeer - Sherry Vinaigrette und Steinpilzen 22

TATAR VON DER LACHSFORELLE

Kohlrabi - Apfelsud, Salzzitrone 21

mit Gröll - Störkaviar 5gr 36

VITELLO TONNATO

vom rosa Kalbsrücken 21

Suppen

HUMMERSCHAUMSUPPE

mit violetter Kardamom und Hummerkrokette 12,5

Pasta

TAGLIOLINI AGLIO E OLIO

mit frischem Basilikum, Tomate und gebratenen Scampi 21 / 32

TORTELLI MIT PFIFFERLINGEN & RICOTTA

serviert mit Kartoffel - Speck Velouté 21 / 29

RAVIOLI DELLA CASA

mit Ochsenchwanz gefüllte Ravioli / Gemüselinsen und Portweinschalotten 21 / 29

Hauptgerichte

FILET VON DER DORADE ROYAL AUF PINIENKERNSPINAT

gebackenen Kartoffelbällchen und „Café de Paris“ - Sauce 32

GEGRILLTE TAGLIATA VOM BLACK ANGUS

mit Tomaten-Brotsalat, Rucola und Chimichurri - Sauce 39,5

GEBRATENES REHNÜSSCHEN AUF KÜRBIS - RISOTTO

mit wildem Brokkoli und Apfel-Preiselbeer Chutney 34

Desserts

TARTLETTE VOM WEINBERGPFIRSICH

mit Valrhona Schokolade und Rosmarin - Zitronen Sorbet 14

MOUSSE AU CHOCOLAT

von der weißen Valrhona Schokolade mit Mandeln und Waldbeeren 12

Arlberg Classics

VON 12 - 20.30 UHR

HOTEL ARLBERG LECH
TANNBERG 187 AUSTRIA

Arlberg

Kleinigkeiten

HERBSTLICH BUNTE BLATTSALATSPITZEN mit Trauben, Granatapfel und gerösteten Nüssen	16
100 GR. BEEF TATAR VOM RINDERFILET mit roter Zwiebelmarmelade und pochiertem Wachtelei	28
GETOASTETES VITAL - HÜTTENBROT MIT AVOCADO Zitronen-Frischkäsecreme und Kressesalat	14
HAUSGERÄUCHTES LÄNDLE-FORELLENFILET mit Schnittlauchsauce und Apfel-Krenrelish	24
LÄNDLE WURSTSALAT MIT GEKOCHTEM EI	14
SCHINKEN - KÄSE TOAST mit kleinem Blattsalat	14
FRANKFURTER MIT SENF UND KREN	8,5

Suppen

TAFELSPITZBOUILLON mit Frittaten oder Kaspressknödel	9,5
GULASCHSUPPE NACH ART DES HAUSES	11

Hauptgerichte

SPAGHETTI

mit Sauce Bolognese oder pikanter Sauce Arrabbiata 17,5

VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat 19

CLUBSANDWICH

mit gebratener Hühnerbrust, Speck und Spiegelei 21

ARL-BURGER VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND

mit kleinem Blattsalat, Chili Creme Fraiche und Barbecue-Sauce 19

DUROC-BRATWÜRSTEL VOM FLÖTZERHOF

mit Sauerkraut und Gebäck 19,5

IN DER BUTTERPFANNE GEBACKENES WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 33

PORTION POMMES

7,5

PORTION SÜSSKARTOFFEL POMMES

8,5

Schmarrn

von 12 - 15 Uhr

MARILLEN - TOPFENSCHMARRN

mit Mohn

18

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

mit Rum - Rosinen und Zwetschken Röster

18

KARAMELISIERTER APFEL-KAISERSCHMARRN

mit Rum - Rosinen und Stracciatella Eis

18

Wartezeit beträgt ca. 25 Minuten

Eis

KLEINER STEIRER

Vanilleeis, Ottenbacher Kürbiskernlikör und Kürbiskernkrokant

6,5

HOLLER BUA

Hausgemachtes Holunderblüten - Apfel - Karotten Sorbet mit Apfelragout

6,5

ERDBEER MADL

Erdbeer - Basilikum Sorbet mit frischen Erdbeeren und gereiftem Balsamico

6,5

Frappé

MIT EIS UND SAHNE

Vanille, Bananen, Erdbeer oder Schoko

9

Klassische Eisspezialitäten

AFFOGATO	7,9
BANANENSPLIT	10,5
HEISSE LIEBE Vanille Eis und heiße Himbeeren	10,5
COUP DÄNEMARK	10,5
EISKAFFEE	9
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	8,5
LÄNDLE JOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	10,5

Offene Weine

WEISS

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

SCHAUMWEINE

LOIMER ROSÉ SEKT 0,15l	12,5
PROSECCO ZONIN 0,15l	10,5

CHAMPAGNER

PERRIER-JOUËT Brut 0,15l	21
PERRIER-JOUËT Rosé 0,15l	27,5

ROT

ZWEIGELT Weingut Hartl 1/8 l	7,5
BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC / Weingut Hartl 1/8 l	8
CUVÉE HEIDEBODEN 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

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

Heisse Getränke

TASSE KAFFEE	4,7
MILCHKAFFEE	5,4
CAPPUCCINO	5,4
LATTE MACCHIATO	5,4
ESPRESSO / DOPPELTER ESPRESSO	4,7 / 6,5
HEISSE SCHOKOLADE / MIT SCHLAGOBERS	5 / 6
PORTION TEE	6,6