

Arlberg

HOTEL ARLBERG LECH
TANNBERG 187 AUSTRIA

BIO-KÄSEFONDUE

Käsemischung nach hauseigener Rezeptur
aus 100% biologischem Käse - ohne Alkohol
mit Brot, Gemüse und Ofenkartoffel
€ 43,00

RACLETTE

rezepter geräucherter Raclettekäse
wird klassisch serviert mit Mixed Pickles, Südtiroler
Haussalami, Walser Mostbröckli und jungen Kartoffeln
€ 43,00

FONDUE CHINOISE

kräftige Rindsuppe mit folgenden Fleischsorten:
Rind, Kalb, Schwein und Huhn sowie Scampis,
Champignons, Ofenkartoffel und selbstgemachten Saucen
€ 59,00

ASIA FONDUE

hausgemachte Hühnerkraftsuppe mit asiatischen Einflüssen
und asiatisch mariniertem Rind-, Kalb- und Hühnerfleisch
sowie Scampis, frisches Gemüse, Ofenkartoffel
und selbstgemachte Saucen
€ 61,00

FONDUE BOURGUIGNONNE

klassisches Fondue: Filet vom Black Angus-Beef in Öl gebraten
hausgemachte Saucen und Ofenkartoffel
€ 61,00

FONDUE ARLBERG

ebenfalls ein Öl-Fondue
wählen Sie 3 von 5 marinierten Fleischsorten:
Rind, Kalb, Huhn, Lamm oder Parmaschwein
mit hausgemachten Saucen und Ofenkartoffel
€ 61,00

FONDUE WRAPPED

Black Angus Beef Filet mit Salbei und Lardo wird in Öl gebraten
mit kleinem Blattsalat, Ofenkartoffel
und Schnittlauch-Sauerrahmsauce
€ 61,00

FONDUE WIENER ART

Kombination aus Mini-Schnitzel und Bio-Käsefondue
mit Pommes Frites und gemischtem Blattsalat
€ 62,00

FONDUE ROYAL

feinstes Wagyu Rind im „Shabu Shabu“ Stil
in klarer Tomatenessenz mit Sauce Hollandaise,
Reis und frischem italienischem Gemüse
€ 155,00

DESSERT FONDUES

Früchte Fondue - klassisches Schokofondue
Larissa Fondue - österreichische Klassiker in Vanillesauce
jeweils € 24,00

Wir bitten um Bekanntgabe Ihre Auswahl bis 10 Uhr des jeweiligen Tages.

Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine Information Ihrerseits vorliegen haben, sehen wir uns gezwungen Ihre Reservierung leider zu stornieren.

Stornierungen nach 10 Uhr werden mit € 50,00 pro Person verrechnet.

Die jeweiligen Preise verstehen sich pro Person. Mindestbestellmenge pro Fondue sind 2 Portionen.