

Essen

• Eat

Öffnungszeiten Küche:
täglich von 19:00 bis 20:30 Uhr

Reservierung erforderlich:
www.arlmont.at
+43 5446 42525

Opening hours kitchen:
daily from 7:00 pm to 8:30 pm

Reservation required:
www.arlmont.at
+43 5446 42525



www.arlmont.at



Salat & Käse

● Salad & Cheese



Salat- & Käsebuffet

Salad & cheese buffet

14

Vorspeisen & Suppen

● Starters & Soups

Klare Rindsuppe od. Gemüsesuppe | Fritatten (L, C, G, A)

Clear beef broth or vegetable broth | sliced pancakes

7

Klare Rindsuppe | Kaspressknödel (L, C, G, A)

Clear beef broth | cheese dumpling

8



Sous-Vide Hirschrückenfilet Carpaccio (O,H)

Apfel-Zimt Dressing | Brombeeren | Haselnüsse

Sous-vide venison fillet carpaccio | apple and cinnamon dressing
blackberries | hazelnuts

16



Gebratene Knoblauch Garnelen (B,O)

Sautierter Radicchio | Zitronen-Dill Dressing | Frittierter Grünkohl

Fried garlic prawns | sautéed radicchio | lemon and dill dressing | fried kale

15

Schlutzkrapfen mit Kürbis (C,G,A)

Kürbiskern Schaum | Geröstete Kürbiskerne

Schlutzkrapfen (Tyrolean ravioli) with pumpkin
pumpkin seed foam | roasted pumpkin seeds

13

Gebratene Tannen Nadel Knödel (C,G,A)

Schaumige Kren Butter | Prosciutto Chip

Fried pine needle dumplings | foamy horseradish butter
prosciutto chips

13

Hauptspeisen

● Main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb | Kartoffelsalat
Zitrone | Preiselbeeren (C, A, M) 32

Wiener schnitzel from veal | potato salad | lemon | cranberries

Beiried | Bratkartoffeln | Speckbohnen
Zwiebel-Rotwein Sauce | Röstzwiebel (O,L,A) 36

Beiried | fried potatoes | bacon beans
onion red wine sauce | crispy onions

Forellenfilet | Kohlrabi-Gerste Risotto (D,A,H,O) 30

Geröstete Haselnüsse | Kohlrabi-Wacholder Schaum | Apfel Essig Dressing
Trout fillet | Kohlrabi and barley risotto | Roasted hazelnuts
Kohlrabi and juniper foam | Apple cider vinegar dressing



Gnocchi | geräucherte Paprikasauce (A) 20

sautierter Mangold | geschmorte Cherrytomaten
Gnocchi | smoked red pepper sauce | sauted mangold
roasted cherry tomatoes



Kastanien-Bergkäse Risotto (H,O,G) 19

Frische Kräuter | Parmesan
Chestnut mountain cheese risotto | fresh herbs | parmesan cheese

Rotebeete & Kaspressknödel Duo (C,G,A,O) 19

Braune Butter | Blattsalat
Beetroot & Cheese dumpling | Brown Butter | Leaf Salad

Kohlrabi Schnitzel | Kartoffelsalat (O, A, M) 19

eingelegtes Blaukraut | Zitrone | Preiselbeeren
Kohlrabi schnitzel | potato salad | pickled red cabbage
lemon | cranberries

Tagliatelle mit Trüffelcremesauce (A,C,G,O) 29

Frittierter Salbei | Pinienkerne | Tüffelöl | frische schwarze Trüffel
Tagliatelle with truffle cream sauce | Fried sage | Pine nuts | Truffle oil
fresh black truffle

Nachspeisen

● Desserts

		Dunkles Schokoladen Mousse Waldbeeren Kompott Frische Beeren ^(F) Dark chocolate mousse wild berry compote fresh berries	9
		Crème Brûlée Vanille Keks ^(C, G, A) Crème Brûlée vanilla biscuit	9
		Grießflammerie Glühwein-Zwetschken Frische Beeren ^(C, G, A, O) Semolina pudding mulled wine plums fresh berries	9
		Apfelstrudel Sahne ^(C, G, A) Apple strudel cream	8
		Marinierte Früchte Zitronen Sorbet Marinated fruit Lemon sorbet	7
		2 Kugeln Eis od. Sorbet Früchte 2 scoops ice cream or sorbet fruits	7

Inklusiv-Preise in EUR. Trinkgeld nicht inbegriffen. Total Prices in EUR. Tip is not included.



vegan



glutenfrei / glutenfree

Gedekpreis € 3,00

DE A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere
EN A Gluten, B Crustaceans, C Egg, D Fish, E Peanut, F Soja, G Milk, H Nuts, L Celery, M Mustard, N Sesame, O Sulfites, P Lupins, R Molluscs