

# Essen

## • Eat

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

Reservierung erforderlich:  
[www.arlmont.at](http://www.arlmont.at)  
+43 5446 42525

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

Reservation required:  
[www.arlmont.at](http://www.arlmont.at)  
+43 5446 42525



[www.arlmont.at](http://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

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