

Essen

- Eat

Ihre Halbpension beinhaltet das Salatbuffet, 3 Gänge Ihrer Wahl sowie das Käsebrett.

Your half board includes the salad buffet, 3 courses and the cheese board.

Saisonale Highlights

● Seasonal Highlights

Willkommen im Hotel Arlmont Hotel – im Herzen von St. Anton am Arlberg, wo modernes Design, herzliche Gastfreundschaft und die alpine Bergwelt aufeinandertreffen.

Unsere À-la-carte-Karte, kreiert von Küchenchef Mariusz Kapciak, vereint saisonale Zutaten, höchste Qualität und eine nachhaltige Küchenphilosophie. Mit Kreativität, Leidenschaft und viel Liebe zum Detail entstehen Gerichte, die authentische Aromen und moderne Kulinarik harmonisch verbinden.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und einen angenehmen Aufenthalt.

Guten Appetit!
Ihr Arlmont-Team


Welcome to Hotel Arlmont, in the heart of St. Anton am Arlberg, where contemporary design, genuine hospitality and the stunning Alpine landscape come together. Our à la carte menu, created by Executive Chef Mariusz Kapciak, celebrates seasonal ingredients, exceptional quality and a sustainable culinary philosophy. With creativity, passion and meticulous attention to detail, each dish brings together authentic flavours and modern Alpine cuisine.

We wish you an enjoyable dining experience and a wonderful stay.

Enjoy your meal!
Your Arlmont-Team










Vorspeisen

● Starters

	Ceviche von der Bergforelle 17 Rettich Frühlingszwiebel Koriander Limette Chilli Kräutervinaigrette Reischips (D, O) Mountain Trout Ceviche Radish Spring onion Coriander Lime Chilli Herb vinaigrette Rice crisps
	Tatar vom Rind 70g oder 140 g 17 29 Kräuter Brioche Trüffel Olivenpulver hausgepickeltes Gemüse (C, G, A) Beef Tartare (70 g or 140 g) Herbs Brioche Truffle Olive powder House-pickled vegetables
 	Kohlrabi-Taschen 15 Erbsen Dill Kräuteressig Meersalz (O) Kohlrabi Peas Dill Herb vinegar Sea salt
 	Miso-Auberginen-Tatar 15 Soja Olivenöl Apfel (F) Miso Aubergine Tartare Soy Olive oil Apple
 	Tomaten-Erdbeer-Salat 16 Balsamico Geräucherte Nüsse Gartenkresse Tomatenvinaigrette Fior di Latte (G, H, O) Tomato & Strawberry Salad Balsamic Smoked nuts Garden cress Tomato vinaigrette Fior di Latte

Suppen

● Soups

 	Kalte Melonensuppe Chilled Melon Soup	7
	Sommer-Gazpacho (O) Summer Gazpacho	10
 	Karotten-Orangen-Suppe Carrot-Orange-Soup	7
 	Kartoffel-Lauch-Suppe (G) Potato-Leek-Soup	7
 	Blumenkohl-Schaumsuppe (G, L) gerösteter Blumenkohl Cauliflower Velouté roasted cauliflower	8

Hauptspeisen

● Main dishes

	Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffelsalat	34
	Gurkensalat Zitrone Preiselbeeren (C, A, G, M, O)	
	Wiener schnitzel from veal potato salad cucumber salad lemon cranberries	
	Hühnerbrust Kartoffelgratin	29
	Babygemüse Geflügeljus (G, L)	
	Chicken Breast Potato gratin Baby vegetables Chicken jus	
	Schweinebauch „Arlmont Style“ Grillgemüse	31
	Kartoffelpüree Soja Chili Koriander Senf (F, G, M)	
	Pork Belly Grilled vegetables Potato purée Soy Chilli Coriander Mustard	
	Entrecôte vom Rind Sellerie-Kartoffelpüree	42
	Sommergemüse Rotweinjus (G, L, O)	
	Ribeye Steak Celeriac potato purée Summer vegetables Red wine jus	
	Lachsfilet Kräutermantel junge Kartoffeln	34
	Weißweinschaum Kräuter Blattspinat (A, D, G, O)	
	Salmon Fillet Herb crust Baby potatoes White wine foam Fresh herbs Baby spinach	
	Zanderfilet Gurken-Apfel-Dill-Risotto	32
	Weißweinschaum (D, G, O)	
	Pike Perch Fillet Cucumber, apple & dill risotto White wine foam	

Vegetarisch & Vegan

● Vegetarian & Vegan

- | | | |
|---|---|-----------|
|   | Sellerie-Steak Miso Pilze
Nussbutter Junge Kartoffeln (F, G, H, L))
Celeriac Steak Miso Mushrooms Brown butter Baby potatoes | 23 |
|  | Gebratene Gnocchi Zwiebel Karotten
Tomaten Mozzarella Basilikum Oliven (A, C, G)
Pan-Fried Gnocchi Onion Carrots Tomatoes Mozzarella Basil Olives | 26 |
|   | Grüner Garten Zucchini Gurken Erbsen
Bohnen Spinat Grüne Sauce Zwiebel (M)
Green Garden Courgette Cucumber Peas Green beans
Spinach Green herb sauce Onion | 22 |
|   | Gebackener Lauch Estragon Pfirsich
Eingelegte Pilze Pilzfond (O)
Baked leek Tarragon Peach Pickled mushrooms Mushroom broth | 24 |

Extras

● Side Dishes

- | | |
|--|----------|
| Kroketten
Croquettes | 5 |
| Rösti (G)
Rösti – Swiss-style crispy grated potatoes | 5 |
| Pommes frites
French fries | 5 |

Nachspeisen & Eis

● Desserts & Ice cream

Schokolade mal anders | Vanille | Olive 12
Brotchip | Mascarponeschaum (A, G)

Chocolate Reimagined | Vanilla | Olive | Crisp bread wafer | Mascarpone foam

Brioche | Erdbeeren 11
Kokos-Crumble | Vanillesauce (A, C, G)

Brioche | Strawberries | Coconut crumble | Vanilla sauce

Caipirinha "Mariusz Special" | Joghurt | Minze 14
Weißes Schokoladenpulver | Flambierter Karamell (G)

Caipirinha – Mariusz Special | Yoghurt | Mint
White chocolate powder | Flambéed caramel



Sorbet-Trio | Brombeere | Yuzu | Himbeere (A) 10

Sorbet Trio | Blackberry | Yuzu | Raspberry

Secret Garden | Beeren | Schokolade 14

Espresso-Schwamm | Bergkräuter | Blaubeersorbet
Zitronen-Crumble | Basilikum-Minz-Schwamm (A, C, G)

Secret Garden | Berries | Chocolate | Espresso sponge | Alpine herbs
Blueberry sorbet | Lemon crumble | Basil & mint sponge

Eis od. Sorbet | je Kugel 4

Vanille (C, G) | Schokolade (G) | Erdbeere (G)

Zitronensorbet | Himbeersorbet | Blaubeersorbet

ice cream or sorbet | per scoop

Vanilla (G, C) | Chocolate (G) | Strawberry (G)

Lemon sorbet | Raspberry sorbet | Blueberry sorbet

Gerührter Eiskaffee 7

Stirred Iced Coffee

Affogato | Espresso mit Vanilleeis 6

Affogato | Espresso with vanilla ice cream



vegan



vegetarisch | vegetarian



glutenfrei | glutenfree

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