

# 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 7:00 pm to 8:30 pm

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



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



## Salat & Käse

### ● Salad & Cheese

	<b>Salat- &amp; Käsebuffet</b> 14
	Salad & cheese buffet

## Vorspeisen & Suppen

### ● Starters & Soups

	<b>Klare Rindsuppe od. Gemüsesuppe   Fritatten</b> (L, C, G, A) 7
	Clear beef broth or vegetable broth   sliced pancakes

	<b>Klare Rindsuppe   Kaspressknödel</b> (L, C, G, A) 8
	Clear beef broth   cheese dumpling

	<b>Gin Tonic Graved Lachs</b> (A, D, O) 16
	<b>Gurken-Dill-Tatar   Limetten-Focaccia</b>
	Gin Tonic graved salmon   cucumber-dill-tatare   lime focaccia

	<b>Gebratene Knoblauch Garnelen   Radicchio</b> (B, O) 15
	<b>Zitronen-Dressing   Frittierter Grünkohl</b>
	Fried garlic prawns   sautéed radicchio   lemon dressing   fried kale

	<b>Maultaschen   Kalbsbacke</b> (A, C, G, L, O) 14
	<b>Lauch   Kraut   Kerbelschaum</b>
	Ravioli   Veal cheek   Leak   Cabbage   Chervil foam

	<b>Rote Bete Carpaccio   Ziegenkäse</b> (G, O) 13
	<b>Granatapfelkerne   Honig-Thymian-Dressing</b>
	Beetroot carpaccio   Goat cheese   Pomegranate seeds   Honey- thyme dressing

# Hauptspeisen

## ● Main dishes

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb   Petersilienkartoffeln</b> Zitrone   Preiselbeeren (C, A)	<b>32</b>
Wiener schnitzel from veal   parsley potatoes   lemon   cranberries	
<b>Surf &amp; Turf   Süßkartoffel</b> (G, L, O, B) Blumenkohl   Estragon	<b>36</b>
Surf & Turf   sweet potatoes   cauliflower   tarragon	
<b>Schweinebauch   Kartoffel-Zwiebel-Creme</b> (G, L, O) Apfel-Salbei Gel   Schwarzbier	<b>34</b>
Crispy pork belly   Potato-onion cream   Apple-sage gel   Dark beer	
<b>Forellenfilet   Kohlrabi-Gerste-Risotto</b> (D, A, H, O) Walnüsse   Wacholder-Schaum   Apfelessig	<b>30</b>
Trout fillet   Kohlrabi and barley risotto   walnuts Juniper foam   Apple cider vinegar dressing	
<b>Gnocchi   Sellerie-Velouté</b> (A, H, L, O) Kräuterseitlinge   Haselnuss	<b>20</b>
Potato gnocchi   Celery- velouté   King oyster mushrooms   hazelnut	
<b>Erbsen-Wasabi-Risotto   Kräuter</b> (G, L, F, N, O) Parmesan   Sesam-Wasabi-Crunch	<b>19</b>
Wasabi pea risotto   Fresh herbs   Parmesan cheese   Sesame-Wasabi-Crunch	
<b>Kohlrabi Schnitzel   junge Kartoffeln</b> (A, C, O) Kapern-Zitronen-Mayonnaise	<b>19</b>
Kohlrabi schnitzel   young potatoes   caper lemon mayonnaise	
<b>Tagliatelle mit Trüffelcremesauce</b> (A, C, G, O) Salbei   Pinienkerne   schwarzer Trüffel	<b>29</b>
Tagliatelle with truffle cream sauce   fried sage   Pine nuts   black truffle	

# Nachspeisen

## ● Desserts

- |   |   |  |          |
|---|---|--|----------|
|    |    | <b>Dunkles Schokoladen Mousse</b> <sup>(F)</sup><br><b>Waldbeeren Kompott   Frische Beeren</b><br>Dark chocolate mousse   wild berry compote   fresh berries | <b>9</b> |
|   |   | <b>Tonkabohnen Crème Brûlée   Vanille Keks</b> <sup>(C, G, A)</sup><br>Tonka Bean Crème Brûlée   vanilla biscuit   | <b>9</b> |
|    |   | <b>Zitronen-Thymian-Creme   Honigwabe</b> <sup>(G, F, H)</sup><br><b>Haselnusskrokant</b><br>Lemon-thyme cream   Honeycomb   Haselnut crunch                 | <b>9</b> |
|   |   | <b>Apfelstrudel   Sahne</b> <sup>(C, G, A)</sup><br>Apple strudel   cream  | <b>8</b> |
|  |  | <b>Früchte   Yuzu Sorbet   Dunkle Schokolade</b> <sup>(F)</sup><br>Marinated fruits   Yuzu sorbet   dark chocolate   | <b>7</b> |
|   |   | <b>Hausgemachtes Sorbet   Früchte   Knusper</b> <sup>(C, G, A)</sup><br>2 scoops sorbet   fruits   crunchy   | <b>7</b> |



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