

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


Caesar Salad 16
Romanasalat | Croutons | Anchovis | Ei
Bergkäse | Dijon-Senf | Speck (A, C, D, G, M)
Caesar Salad | Romaine lettuce | Croutons | Anchovies
Egg | Mountain cheese | Dijon mustard | Bacon


 Gemischter Blattsalat | klein oder groß 9 | 14
Dressing nach Wahl:
• Balsamico-Dressing (O)
• French Dressing (C, G, M)
• Himbeer-Walnuss-Dressing (H, M)
Mixed Green Salad | small or large | Dressing of choice:
• Balsamic Dressing (O)
• French Dressing (C, G, M)
• Raspberry & Walnut Dressing (H, M)

Tatar vom Rind | 70g oder 140 g 15 | 27
Toast | Trüffel | Ei | hausgepickeltes Gemüse (C, M, O)
Beef Tartare 70 g or 140 g | Toast | Truffle | Egg | House-pickled vegetables

Suppen


● Soups

 Kalte Melonensuppe 9
Lavendel | Honig | Crevette
Chilled Melon Soup | Lavender | Honey | Shrimp

 Karotten-Schaumsuppe 10
Zitrone | Kartoffel | Ingwer
Foamy Carrot Soup | Lemon | Potato | Ginger

Kleinigkeiten

● Small bites

 Gurken-Apfel-Dill-Risotto | Bergkäse ^(G) 16
Cucumber, Apple & Dill Risotto | Mountain Cheese

Trüffel-Pommes | Bergkäse ^(G) 9
Truffle Fries | Mountain Cheese

Hauptspeisen

● Main dishes

Club Sandwich | Huhn | Avocado 22
Speck | Ei | Cocktailsauce ^(C, A, G, M)
Club Sandwich | Chicken | Avocado | Bacon | Egg | Cocktail sauce

Fish Knusperli | Pommes Frites 19
Tartarsauce | Gartengemüse ^(A, C, D, G, M)
Crispy Fish Bites | French fries | Tartar sauce | Garden vegetables

Nachspeisen & Eis

● Desserts & Ice cream

Mini Pavlova Erdbeeren Joghurtcreme (C, G) Mini Pavlova Strawberries Yogurt cream	12
Eis od. Sorbet je Kugel 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	4
Eiskaffee ohne oder mit Kirschlikör Vanille Mokka Milch Stirred Iced Coffee with or without cherry liqueur Vanilla Mocha Milk	7 9
Affogato Espresso mit Vanilleeis Affogato Espresso with vanilla ice cream	6

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



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