

ALKOHOLFREI . NO ALCOHOL

Römerquelle prickelnd / still	30cl	€ 3.90
Römerquelle prickelnd / still	75cl	€ 5.80

Coca Cola	30cl	€ 3.90
Coca Cola	50cl	€ 4.40
Coca Cola Light	30cl	€ 3.90
Mezzo Mix, Fanta, Sprite	30cl	€ 3.90
Mezzo Mix, Fanta, Sprite	50cl	€ 4.40
Almdudler	30cl	€ 3.90

Red Bull	25cl	€ 3.60
Schweppes	20cl	€ 3.60
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale		

RAUCH Eistee Pfirsich / Zitrone	30cl	€ 3.60
RAUCH Premium-Juice	20cl	€ 3.60
Orange / Multivitamin / Mango		

RAUCH Fruchtsaft mit Soda	30cl	€ 3.90
RAUCH Fruchtsaft mit Soda	50cl	€ 4.40
Apfelsaft	30cl	€ 3.90
Apfelsaft	50cl	€ 4.40
Apfelsaft, Johannisbeersaft mit Soda	30cl	€ 3.90
Apfelsaft, Johannisbeersaft mit Soda	50cl	€ 4.40

Ski-Wasser	30cl	€ 3.90
Ski-Wasser	50cl	€ 4.40
Glas Milch	30cl	€ 3.00

Kein Leitungswasser/ No Tap Water

BIER . BEER

Stiegl vom Fass	30cl	€ 4.10
Stiegl vom Fass	50cl	€ 5.10
Stiegl Radler vom Fass	30cl	€ 4.10
Stiegl Radler vom Fass	50cl	€ 5.10
Franziskaner Hefeweizenbier hell v.F.	30cl	€ 4.10
Franziskaner Hefeweizenbier hell v.F.	50cl	€ 5.10
Franziskaner Hefe - Alkoholfrei	33cl	€ 4.10
Stiegl Alkoholfrei	33cl	€ 4.10

WEIN . VINE

WEISS . WHITE		
Grüner Veltliner, Domäne Wachau	0,10	€ 4.70
Riesling vom Schloss, Graf Hardegg	0,10	€ 4.60
Sauvignon Blanc, Weingut Erwin Sabathi	0,10	€ 4.90

ROSÉ		
Zweigelt Rosé, Weingut Jurtschitsch	0,10	€ 4.50

ROT . RED		
Zweigelt-Rebe, Winzerschlössl Kaiser	0,10	€ 4.50
Blaufränkisch Gfanger, Weingut Paul Lehrner	0,10	€ 4.40
Merlot Selection, Weingut Scheiblhofer	0,10	€ 4.50

Wein enthält Sulfite. / Wines may contain sulfite

PRICKELND . SPARKLING

Prosecco		€ 4.90
Kir Royal		€ 5.50
Aperol Spritz		€ 5.90
Be Hugo		€ 5.90

SCHAUMWEIN

Prosecco di Valdobbiadene Superiore	75cl	€ 38.00
Laurent-Perrier Brut	75cl	€ 80.00
Laurent-Perrier Rosé	75cl	€ 135.00

LONGDRINK

Gordon Gin Tonic		€ 10.60
Absolut Vodka Red Bull		€ 10.60
Jack Daniels Cola		€ 10.60
Bacardi Cola		€ 10.60

SCHNÄPSE . SHOTS

Marille	2cl	€ 3.50
Williams	2cl	€ 3.50
Jägermeister	2cl	€ 3.50

HEISS . HOT

Verlängerter *		€ 3.60
Espresso *		€ 3.20
Doppelter Espresso *		€ 4.20
Espresso Macchiato		€ 3.60
Cappuccino		€ 3.80
Latte Macchiato		€ 4.40
Cafe - Baileys *		€ 6.60
Demmer Teehaus Tee		€ 4.10
Demmer Teehaus Tee mit Rum		€ 5.10
English Breakfast Schwarz Tee/ Black Tea		
Earl Grey Schwarz Tee / Black Tea		
Pfefferminze Kräutertee / Peppermint Herbal Infusion		
Waldfrüchte Cocktail / Foresberry Cocktail		
Ingwer Lemon Kräutertee / Ginger Lemon Herbal Infusion		
Sencha Grüner Tee / Green Tea		
Kamillen Blüten Kräutertee / Camomile blossoms Herbal Infusion		
Biovital Oase Kräutertee / Organic Vital Oasis Herbal Infusion		

Heiße Schokolade		€ 4.00
Heiße Schokolade mit Sahne		€ 4.50
Heiße Schokolade mit Rum		€ 5.00
Heiße Schokolade mit Rum+Sahne		€ 5.50
Glühwein		€ 4.90
Jagertee		€ 4.90

* kann Spuren von Milch enthalten

* may contain traces of milk

SALATE . SALADS

Tiroler Bauernsalat A,C,M	€ 9,90
mit Schwarzbrot Croutons, Speckwürfel und Ei	
Tyrolean farmer's salad with dark bread croutons, bacon cubes and egg	

Gemischter Arlmont Salat A,C,G,M,O	€ 6,90
Mixed Arlmont salad	

Brettl Jause - Heimischer Speck & Käse A,G	€ 9,90
Brettl Jause - local bacon and cheese board	

Gebäck – Brot / Bread	€ 2.00
-----------------------	--------

warme Küche von 11.30 bis 16.30 Uhr warm meals from 11.30 am to 4.30 pm

HAUPTSPEISEN . MAINS

Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren A,C,G	€ 22,00
Wienerschnitzel of veal with parsley potatoes and cranberry sauce	

Arlmont Burger A,C,G,F,M,N	€ 15,90
mit Tomaten, Salat, Zwiebel, Speck, Cheddar, hausgemachte Sauce dazu Steakhouse Pommes	
Arlmont Burger	
with tomatoes, lettuce, onions, bacon, cheddar, homemade sauce and steakhouse fries	

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat A,C,G,M	€ 11,90
Käsespätzle with crispy onions and leaf salad	

Linsencurry L,N,F	€ 11,90
mit Karfiol, geräuchertem Tofu und knusprigem Papadam	
Lentil curry with cauliflower, smoked tofu and crispy poppadum	

Gnocchi mit Rucola und getrockneten Tomaten A,C,G	€ 11,90
Gnocchi with rucola and sun-dried tomatoes	

Tagliatelle mit Sauce Bolognese und frischem Parmesan A,C,G,L	€ 10,90
Tagliatelle with sauce Bolognese and freshly grated parmesan	

Tagliatelle mit Tomatensauce und frischem Parmesan A,C,G	€ 10,90
Tagliatelle with tomato sauce and freshly grated parmesan	

Steakhouse Pommes / Steakhouse Fries	€ 6,90
--------------------------------------	--------

SUPPEN . SOUPS

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten A,C,G,L	€ 5,60
Hearty beef broth with sliced pancakes	

Rindsuppe Zweierlei A,C,G,L	€ 5,60
Speckknödel und Kaspressknödel	
Hearty beef broth with bacon dumpling and cheese dumpling	

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot A,L	€ 5,60
Homemade goulash soup with bread	

KINDER GERICHTE . KID'S MENU

Kinder Wienerschnitzel vom Schwein mit Steakhouse Pommes A,C,G	€ 14,90
Kid's Wienerschnitzel of pork with Steakhouse fries	

Chicken Nuggets mit Steakhouse Pommes / with Steakhouse fries A,C,G	€ 10,90
---	---------

Pasta mit / with Sauce Bolognese A,C,G,L	€ 9,90
Pasta mit / with Butter A,C,G	€ 7,90

Frankfurter Würstel mit Steakhouse Pommes A,M	€ 7,90
Frankfurter sausages with Steakhouse fries	

SÜßES . DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott A,C,G	€ 10,90
Kaiserschmarrn with stewed apple compote	

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 5,20
Homemade apple strudel with whipped cream A,C,G,H	

Linzer Kuchen mit Schlagobers A,C,G,H	€ 4,20
Linzer cake (nut cake with jam) with whipped cream	

Sacher Torte mit Schlagobers A,C,G,H	€ 4,20
Sacher torte (chocolate cake) with whipped cream	

EIS . ICE CREAM

Heiße Liebe / Hot Love G,H	€ 6,80
Coupe Dänemark / Coupe Denmark G,H	€ 6,80
Bananensplit / Banana split G,H	€ 6,80
Eiskaffee gerührt / Iced coffee stirred G,H	€ 5,80

Kugel Eis / Scoop of ice cream G,H	€ 1,40
Vanille, Schoko, Erdbeere	
Vanilla, Chocolate, Strawberry	

Kugel Sorbet / Scoop of Sorbet G,H	€ 1,60
Himbeere, Mango, Passionsfrucht	
Raspberry, Mango, Passion Fruit	

Gemischt Eis / Mixed ice cream G,H	€ 4,50
Sahne / Cream	€ 1,00

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
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