

Essen

- Eat

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

Reservierung erforderlich:
www.arlmont.at
+43 5446 42525

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

Reservation required:
www.arlmont.at
+43 5446 42525



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 | Speckknödel (L, C, G, A)

Clear beef broth | bacon dumpling

8

Bergkäse-Trüffel-Arancini | Tomatenragout

frischer Trüffel | Kräuter (C, G, A, O)

Mountain cheese-truffle-arancini | tomato ragout
fresh truffle | herbs

12

Gebratene Knoblauch Garnelen | Weißkraut

mit Speck | Zitronen Kräuter Dressing (B)

Fried garlic prawns | white cabbage with bacon | lemon herb dressing

14

Schlutzkrapfen mit Steinpilz |

Kren Parmesan Schaum (C, G, A)

Porcini stuffed Schlutzkrapfen (Tyrolean Ravioli) |
foamy horseradish parmesan sauce


13

Hauptspeisen



● Main dishes

	Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffelsalat Zitrone Preiselbeeren (C, A)	29
	Wiener schnitzel from veal potato salad lemon cranberries	
	Beiried Zwiebel-Portwein-Sauce Speckerbsen Kartoffel knusprige Zwiebel (A, O)	34
	Beiried beef onion - port wine sauce bacon peas potato crispy onions	
	Entrecôte vom Wildschwein Frühlingskartoffel Wirsing mit Speck Apfel Blutwurst-Kirsch-Jus (O)	37
	Entrecôte of wild boar roasted new potatoes savoy cabbage with bacon apple black pudding - cherry - jus	
	Lachsforellenfilet Kren Rote Bete Haselnuss Pearl Couscous Zitrone Dill (A, D, H)	28
	Salmon trout fillet horseradish beet root hazelnut Pearl couscous lemon dill	
	Gnocchi gerösteter Kürbis Pinienkerne Parmesan Saurrahm Salbei Kräuteröl (G, A)	20
	Gnocchi roasted pumpkin pine nuts parmesan sour cream sage herb oil	
	Rote Bete Risotto Walnüsse Ziegenkäse frittierte Petersilie (G, H, O)	18
	Beetroot risotto walnut goat cheese fried parsley	
	Spinatknödel braune Butter Parmesan (C, G, A)	17
	Spinach dumplings brown butter parmesan	

Weitere Gerichte
auf der nächsten Seite!
More dishes on
the next page!



Kohlrabi Schnitzel | Kartoffelsalat 19
Zitrone | Preiselbeeren (C, A)
Kohlrabi schnitzel | potato salad | lemon | cranberries

  Gerösteter Blumenkohl | Kürbiskern Miso Püree 22
Mango Hummus | Haselnuss | kandierter Sellerie
schwarze Oliven (L, N, H, F)
Roasted cauliflower | pumpkin seed miso puree | mango hummus |
hazelnut | candied celeriac | black olives

Spaghetti mit Garnele | Hummer-Paprika-Bisque 27
Geschmorte Cherry Tomaten | Petersilie (B, R, C, A, O, D)
Spaghetti with prawns | lobster-paprika-bisque
sun dried cherry tomatoes | parsley

Nachspeisen

● Desserts

Sticky Toffee Kuchen | salzige Karamellsauce 10
Honigwabe | Vanilleeis (C, G, A, O)
Sticky toffee pudding | salted caramel sauce | honeycomb | vanilla ice cream

Crème Brûlée | Vanille Keks (C, G, A) 9
Crème Brûlée | vanilla biscuit

Weißer Schoko-Baileys-Cheesecake | Himbeere (G, A, O, F) 10
White chocolate-Baileys-cheesecake | raspberry

 Schokoladen Brownie | Frische Beeren (F) 9
Chocolate brownie | fresh berries

2 Kugeln Eis od. Sorbet | Früchte 7
2 scoops ice cream or sorbet | fruits

  Obstteller 7
Mixed fruit plate

 vegan  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