



Schön, dass ihr bei uns zu Gast seid!
Habt eine angenehme Auszeit!

LUST AUF SPARGEL?



12 Uhr bis 14 Uhr
17 Uhr bis 20 30 Uhr

Auszeit im kleinen feinen Hotel
Agapen | Hochzeiten
Ferien in der gemütlichen urigen Hütte

Fastenwochen im Frühjahr und Herbst
Detoxtage das ganze Jahr über
Yoga | Qi Gong

Informationen bei Alexandra
alexandra@arlberg-stuben.at

ESSEN TRINKEN SCHLAFEN SCHWIMMEN WANDERN
FAULENZEN FASTEN MEDITIEREN RETREATEN

6762 Stuben am Arlberg 50 | Österreich
Tel +43 5582 521 | Tel +43 664 3855416
daheim@arlberg-stuben.at | arlberg-stuben.at

SPARGELKARTE

Kalter Auftakt

Schrobenhausener Spargel
Spargelmus | marinierter Spargel
Gebeizte Lachsforelle aus Zug bei Lech
EUR 18,90 ACGDIL 

Wärmendes

Spargel Samtsuppe 
Tramezzinie
EUR 9,80 AIGL

Hauptspeisen

New York Strip Steak
„Slow Low“
Stangenspargel | Home Fries
Sauce Hollandaise
EUR 34,90 ACGIL

Wiener Schnitzel
Stangenspargel | Frühlingskartoffel
EUR 32,60 ACGIL

Stangenspargel
Schinken | Frühlingskartoffel
Bozner Sauce
EUR 24,90 CGIL

Stangenspargel
Home Fries
Sauce Hollandaise
EUR 22,90 CGIL

Aus der süßen Ecke

Kaiserschmarren Apfelmus
EUR 16,90 ACGL

Frühlingsdessert
Weisse Schokolade | Tonkabohne
Erdbeeren | Holundersorbet
EUR 16,40 ACGLH

Guten Appetit!

Sei unser Gast!

„Vu do Philosophie“

In unserer Küche liegt unser Augenmerk bei den Wurzeln des Kochens. So verwerten wir lokale & regionale Produkte.

Gemüse, Salate, Obst & Pilze

Das meiste stammt aus den heimischen Tälern bis zum Bodensee und den Nachbarn aus Tirol. Teilweise landet auch „Wildwuchs“ auf dem Teller.


Das Fleisch stammt vorwiegend von „ansässigen Landwirten, Bauern & Jäger“.

Fisch beziehen wir vorwiegend aus heimischem Gewässer vom Bodensee bis Lech.

Ab und an auch was vom Salzwasser.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten halte bitte Rücksprache mit unserem Team im Service. Die Küche ist stets bemüht eine laktose-, nuss- & glutenfreie Alternative zu finden.

A glutenhaltig, C Eier, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/ Lactose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, O Sulfite,

 Vegetarische Gerichte stellen wir aus der jeweils aktuellen Karte zusammen oder folgen der Empfehlung von Chefkoch Max Sonnleithner.

Unser Beitrag

Gemeinsam tragen wir zur nachhaltigen Bewirtschaftung heimischer Bauernhöfe und dem familiären Umgang ihrer Tiere bei. Durch den Genuss lokaler & regionaler Produkte führen Sie Ihrem Körper gesunde Lebensmittel zu.

Unsere heimischen Lieferanten

Fisch Mittermayer Lech | Barbara Güfel
Fleisch Egender | Hühner.Gut | Walser Salzgeber | Albert Mangeng
Gemüse Vetternhof | Fruchtexpress
Eier Die kleine Farm
Milch Sennerei Schnifis | Milch & Mehr Vorarlberg Milch

„Danke für Dein Vertrauen!“

im Namen der Arlberg Stuben Familie

Wenn Du mit unserer Leistung zufrieden bist, bitte teile dies mit Deinen Freunden und der virtuellen Welt über FB | Instagram Google | TripAdvisor | Holiday Check ...

Und wenn Du etwas vermisst, bitte wende Dich direkt an uns „Durch Reden kommen die Leute zusammen.“