

La tradition de l'hospitalité confortable et décontracté chaleureux et personnel petit et cosy

Situé du côté ensoleillé du village, avec une vue imprenable sur la montagne, notre hôtel sport Arlberg et notre restaurant Arlberger Stuben est ouvert toute l'année, été comme hiver, et est l'adresse idéale aussi bien pour les voyageurs seuls que pour les occasions privées dans un cadre confortable et typiquement autrichien, ou bien près de la cheminée ouverte au bar de l'hôtel.

Ici vous vous sentirez comme chez vous ! Avec les beaux jours, nous servons le petit déjeuner sur notre terrasse ensoleillée pendant la saison estivale.

Nos plats sont préparés à partir de produits frais de saison et de la région. Nous avons également le plaisir de proposer une cuisine qui tient compte des personnes sujettes à des allergies alimentaires (Intolérance au gluten, au lactose et à l'histamine).

Chaque hôtelier GenussWirt est partenaire d'au moins une région du Vorarlberg, dont les produits phares sont disponibles tout au long de l'année : traditionnellement en saison mais aussi sous la forme plus créative de délices gastronomiques.

Le mois de novembre sert de mois de repos à l'équipe de service et de cuisine. L'hôtel sport Arlberg, lui, est ouvert toute l'année, et propose toute l'année durant un petit déjeuner servi en chambre. Grand espace spa avec son jacuzzi extérieur offrant une vue panoramique | jardin potager avec les herbes alpines résistant au froid | pelouse de repos avec vue panoramique sur notre montagne avec sa galerie historique | biotope. Wifi gratuit | Parking attenant à l'hôtel

Nous mettons un point d'honneur à vous offrir une atmosphère confortable tout autour de la table, de la qualité des mets et des boissons ainsi qu'un service chaleureux et convivial. Laissez-vous dorloter dans cette ambiance familiale et convainquez-vous vous-même de notre sens de l'hospitalité !

Hôtesse Alexandra Lassnig
et toute l'équipe

Cafe | Restaurant | Gasthof | Hotel | Skihütte Kohlerhus
www.arlberg-stuben.at | www.skihuette-arlberg.at
Sporthotel Arlberg | Arlbergstrasse 50 | A- 6762 Stuben am Arlberg
T 0043 5582 521 | F 0043 5582 521 997 | hotel@arlberg-stuben.at

Sporthotel
Arlberg



Liebe Gäste & Freunde des Hauses!

Schön, auch Sie in unseren Gaststuben
willkommen zu heissen.

Angenehmen Aufenthalt & guten Appetit!

Wir verwenden ausschließlich saisonale,
regionale Produkte. Somit ändern sich die Salate
und Beilagen automatisch je nach Saison.
Als gebratenes Gemüse servieren wir
Spargel zur Spargelzeit, Pilze zur Schwammerlzeit,
Erdbeeren zur Erdbeerzeit,....

Genauere Auskunft über die aktuelle Saison
gibt Ihnen gerne unser geschultes Service Team.

Warme Küche

11 Uhr bis 20 30 Uhr

an Samstagen, Sonn- und Feiertagen bis 21 Uhr

Abends die Gaststube bis 22 Uhr
Bar am offenen Kamin bis 23 Uhr



Auf Wunsch auch glutenfreie Zubereitung
der gekennzeichneten Speisen

Unterstützendes Mitglied bei Slowfood | Arche Noah ||
Mitglied bei BÖG | Autriche pro France | L'Austria per l'Italia | bikerhotels.it
Bewertung und Empfehlung in Falstaff | A la Carte | GenussWirt

Löffel für Löffel ein Genuss

mit Brot serviert | Spoon for spoon a pleasure
Our soups are served with bread | Soups

Zum Würzen verwenden wir Meersalz
For seasoning we use sea salt
Nous utilisons du sel de mer comme condiment

Zum Aufwärmen als 1. Gang

Kraftsuppe vom Hüferschwanzl

Einlage Kräuterflädle | 1 Grießnockerl

1 Leberknödel | 1 Käsepreßknödel

0,2 l € 4,90

For starters as first course, trail of rump consommé | À

réchauffer comme entrée bouillon de bœuf

Accompaniments stripes of herb pancakes

1 semolina | 1 liver or 1 cheese dumpling

Accompagnement des tranches de crêpes sales aux herbes 1
boulettes de semoule où 1 de foie ou au fromage

Crèmesuppe nach Saison (Bärlauch, Kürbis...)

Cream soup of the season (wild garlic, pumpkin ...)

Velouté de la saison (ail sauvage, citrouille...)

0,2 l € 4,90

0,4 l € 6,90

Stubner Rindfleischtopf mit Würfel

vom Tafelspitz | Wurzelgemüse | Flädle

0,4 l € 6,90

Stubner beef dish with cubes of cap of rump | root vegetables |

strips of herb pancake

pot de bœuf de Stuben de bœuf bouilli | légumes-racines |

tranches de crêpes

Salat Kreationen | salads | Salades

Gemischter Salatteller (mixed salad) € 6,70

Beilagensalat (side salad) € 5,10

Bunte Rohkost- & gekochte Salate mit
Himbeer-Vinaigrette

Colorful raw salads, mixed leaf salads | vegetables and

cooked salads | Italien dressing

Mélange de salades vertes & de légumes | vinaigretteitalienne

Rodelsalat

Gebatene Hühnerbruststreifen mit frischen
Früchten der Saison auf bunten Blattsalaten

Himbeer-Vinaigrette € 12,90

Roasted chicken breast with fresh seasonal fruits on mixed

leaf salad with raspberry vinaigrette

Poitrine de poulet rôti aux fruits frais de saison sur la salade |

vinaigrette à la framboise

Gastlichkeit aus Tradition

Klein & fein,
herzlich & persönlich,
gemütlich & leger!

Sonnenseitig des Dorfes gelegen, mit
nachbarlosem, atemberaubendem Blick auf die
Bergwelt, ist unser Sporthotel Arlberg und unser
Restaurant Arlberger Stuben Sommer wie Winter
durchgehend geöffnet.

Beste Bewirtung für Alleinreisende oder für
private Anlässe in einer der gemütlichen,
österreichischen Gaststuben oder beim offenen
Kamin an der Hotelbar. Fühlen Sie sich daheim!
Mit den ersten Sonnenstrahlen servieren wir
Ihnen während den Sommermonaten das
Frühstück auf unserer Sonnenterrasse.

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet;
Verarbeitung heimischer & saisonaler
Frischprodukte. Sehr erfreulich ist, dass unsere
Küchenkompetenz auf die Bedürfnisse von
Allergikern (Zölliakie / Laktose- & Histamin
Intoleranz) eingegangen wird. Viel Abwechslung
wird überdies mit verschiedenen
Themenschwerpunkten wie dem „Genuss
Dinner“ oder dem „Ladies Abend“ geboten.

Jeder GenussWirt ist Partner von mindestens einer
Genuss Region in Vorarlberg, deren Leitprodukte
ganzjährig bzw. während der saisonalen
Verfügbarkeit traditionell wie auch zeitgemäß
kreativ zu kulinarischen Köstlichkeiten zubereitet
werden.

Die Restauration Arlberger Stuben halten wir
während 11 Monaten im Jahr ohne Ruhetag mit
durchgehend warmer Küche geöffnet.

Der Ruhemonat November dient zur Erholung für
das Team in Service & Küche. Hingegen ist das
Sporthotel Arlberg mit Zimmer Frühstück das
ganze Jahr über geöffnet. Großzügiger
Wellnessbereich mit Panorama Jacuzzi im Freien
| Kräutergarten winterharter Alpinkräuter |
Liegewiese mit Panoramablick auf unseren
Hausberg mit historischer Flexengallerie | Biotop
Kostenlos: W-Lan | Parken direkt beim Hotel

Gemütliche Atmosphäre rundum den Tisch,
Qualität in Speis & Trank, freundlicher und
zuvorkommender Service werden von uns gelebt.
Lassen Sie sich vom familiären Ambiente
anstecken & überzeugen Sie sich selbst von der
herzlichen Gastlichkeit!

Süße Köstlichkeiten

Sweet delights | délicies sucrès

Hausgemachte Strudel € 3,20

Apfel | Topfen | Zwetschke | Marille

mit Schlagsahne € 4,20

mit Vanillesauce € 4,50

Home-made strudel | Make your choice: Apple | curd cheese | plum | apricot strudel | with whipped cream or vanilla sauce
Strudel à la maison | aux pommes | au fromage blanc | aux prunes ou aux abricots | à la crème chantilly ou sauce à la vanille

Eisbecher 3 Kugeln Vanille Eis mit...

heisser Schocki **Coup Dänemark** € 5,80

heissen Himbeeren **Heiße Liebe** € 5,80

Tasse Café **Eiscafé** € 5,80

Ice Cream Sundae: 3 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate (Coup Denmark) | with hot raspberries (Coup "Hot Love") with Espresso (Iced Coffee)

Sundae de crème glacée avec trois boules de glace à la vanille | au chocolat chaud | aux fromboises chaudes | à l'Espresso

Früchte Eisbecher € 6,80

2 Kugeln Fruchteis & frische Früchte

2 Kugeln Fruchtsorbet & Sahnehäubchen

Fruit sundae with 2 scoops of sherbet & fruit sorbet each with fresh fruits and cream

Coupe de glace aux fruits frais 2 boules de glace aux fruits et de sorbet aux fruits

Joghurteis € 6,80

4 Kugeln leichtes Joghurteis mit verschiedenen Fruchtsaucen

4 scoops light yoghurt ice cream with fruit sauces

4 boules de glace au yaourt napée de coulis de fruits

Avogatto € 3,20

Espresso mit 1 Kugel Vanille Eis

Avogatto espresso with 1 scoop of vanilla ice cream

Avogatto Espresso avec 1 boule de glace à la vanille

Hausgemachte Fruchtsorbets € 2,00

1 Kugel nach saisonalem Angebot

Home-made fruit sorbets | 1 scoop depending on daily specials

Sorbets aux fruits à la maison | 1 boule selon l'offre du jour

Weine im Offenausschank

Grüner Veltliner
Weingut Mittelbach 1/8 l € 3,20

Blauer Zweigelt
Weingut Kaiser 1/8 l € 3,20

Cab. Sauv. Zweigelt
Weingut Kaiser 1/8 l € 3,60

Wein sauer oder süß gespritzt
1/4 l € 3,20

aus der 7/10 Flasche WEISS

Weisser Zweigelt
Weingut Topf 0,1 l € 3,70

Chardonnay
Weingut Alphart 0,1 l € 3,80

Riesling
Weingut Gobelsburg 0,1 l € 3,70

aus der 7/10 Flasche ROT

„Fuchsloch 3“ ZW | BL | CS | SY | M
Weingut Anton Bauer 0,1 l € 5,10

Merlot
Weingut Anton Bauer 0,1 l € 5,80

Pitti ZW | BL
Weingut Pittnauer 0,1 l € 3,70

Cuvée Edles Tal ZW | M | SL
Weingut Netzl 92 Punkte 0,1 l € 4,90

Biere

Grapefruitradler | Radler süß 0,3 l € 3,20

Radler süß | Hefeweizen 0,5 l € 3,90

Mohren Bier 0,3 l € 3,10

Mohren Bier 0,5 l € 3,90

Becks Bier Alkoholfrei 0,3 l € 3,20

Erdinger
Alkoholfreies Hefeweizen 0,33 l € 3,90

Weizen Cola 0,5 l € 4,60

Weizen Zitrone 0,5 l € 4,60

Heimische Schnäpse

von Hämmerle-Lustenau | Michelehof-Hard
Amann-Schnifis | Jöbstl-Wies | Bertel-Bildstein

Vogelbeer | Marille | Subirer | Kriecherl
Enzian | Holunder | Johannisbeer | Kirsch
Grafensteiner | Himbeere | Traube im
Eichenfass | Schlehdorn | Cigr Cuvée
2 cl € 4,90

Alkoholfreie Aperos

| | | | |
|---------------------|-----------------|------|--------|
| Crodino | Orange und Eis | 0,2l | € 2,90 |
| Tonic | Zitrone und Eis | 0,2l | € 2,90 |
| Bitter Lemon | Orange und Eis | 0,2l | € 2,90 |

Aperitif

| | | | |
|---|---|-------|--------|
| Rieslingsekt | No1 Brut Flaschengärung Kattus Cuvée | 0,2l | € 8,80 |
| Ex Hugo mit Sekt | Rieslingsekt + 4cl Holunder Eis & Pfefferminzblatt | 0,2 l | € 6,80 |
| Aperol Spritz mit Sekt | Rieslingsekt + 4cl Aperol Eis & Orangenscheibe | 0,2 l | € 8,80 |
| Ex Hugo mit Weisswein | Weiss Sauer + 4cl Holunder Eis & Pfefferminzblatt | 0,25l | € 4,80 |
| Aperol Spritz / Weisswein | Weiss Sauer + 4cl Aperol Orangenscheibe & Eis | 0,25l | € 4,80 |
| Campari | Soda & Eis | 4 cl | € 4,90 |
| Campari | Orangensaft & Eis | 4 cl | € 5,90 |
| Campari | pur | 4 cl | € 3,90 |
| Martini Bianco Extra Dry Rosso | | 4 cl | € 3,20 |

Limonaden Mineralwasser & Säfte

| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| Orangen- oder Blutorangensaft | 0,20 l | € 2,90 |
| Cola Fanta Sprite Spezi | 0,25 l | € 2,90 |
| Cola Light Almdulder | 0,33 l | € 3,10 |
| Mineral still oder prickelnd | 0,33 l | € 2,50 |

Fleischgerichte

Meat dishes | Viandes

Zum Würzen verwenden wir Meersalz
For seasoning we use sea salt
Nous utilisons du sel de mer comme condiment



Wiener Schnitzel vom Kalb

Schnitzelchen vom Kalb in Faßbutter
mit Braterdäpfel & Preiselbeeren

| | |
|-----------------------|---------|
| klein 1 Schnitzelchen | € 17,90 |
| 2 Schnitzelchen | € 19,90 |

2 Escalopes of veal Viennese Style in churned butter | fried potatoes & cranberries
Escalope de veau viennoise - 2 petites escalopes dans du beurre de baratte | pommes de terre sautées & airelles

Kalbsrahm Gulasch

Fleisch vom Klostertaler Milchkalb

| | |
|-------------------------------|---------|
| Butterspätzle & Sauerrahm Dip | € 15,90 |
| klein | € 13,90 |

Goulash of regional veal with home-made "Spätzle" (kind of pasta) & sour cream dip
Goulash de veau régional aux "Spätzle" (sorte de pâtes) et dip crème fraîche

Vegetarische Speisen

Kartoffelgerichte

Vegetarien | Potato Corner
Pommes de terre et spätzle

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

| | |
|--------------------------------|---------|
| mit grünem Salat oder Apfelmus | € 12,70 |
| klein | € 10,70 |

Home-made cheese "Spätzle" (kind of pasta) with fried onions & green salad or apple sauce
Spätzle au fromage aux oignons frits et de salade verte ou de compote de pomme

Sennerrösti mit Schinken

| | |
|---------------------|---------|
| und Käse gratiniert | € 10,90 |
|---------------------|---------|

Home-made fried, grated potatoes with ham, gratinated with mountain cheese
Sennerrösti – Pommes de terre rissolées préparées à la maison au jambon et gratiné au fromage