

Sei unser Gast!

daheim im
ARLBERG STUBEN

„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.“



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

FONDUE ANGEBOT in unserer Jägerstube

Auf Vorbestellung (1 Tag vorher)

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

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

Herzlich Willkommen!

Weinempfehlung

Zum Käsefondue

Sauvignon Blanc 2022

Classic
Weingut Steurer
35 EURO

oder

Muskatina 2021

Gelber Muskateller
Weingut Netzl
32 EURO

Zum Fondue Chinoise

Grauburgunder 2022

Kräutergarten
Weingut Kaiser
29 Euro

oder

Morillon 2019

Muschelkalk
Weingut Tement
39 Euro

Zum Asia Fondue

Weisburgunder 2021

Leutschach
Weingut Sabathi
32 Euro

oder

Rosé 2022

Tegenseerhof
Weingut Mittelbach
33 Euro

KÄSEFONDUE

Käsemischung nach hauseigener
Rezeptur aus Vorarlberger Käse – ohne
Alkohol mit verschiedenem Brot, süß-
sauren Ananas und jungen Kartoffeln
A C E G H L M O

49 Euro pro Person

FONDUE CHINOISE

Kräftige Rindsuppe mit folgenden
Fleischsorten:
Rind, Kalb, Schwein und Huhn sowie
Pilze, Ofenkartoffel und
hausgemachten Saucen
A C E H L M

55 Euro pro Person

ASIA FONDUE

Hühnerkraftsuppe mit asiatischen
Einflüssen, asiatisch mariniertes Rind-,
Kalb- und Hühnerfleisch sowie
Garnelen, frisches Gemüse, Pilze,
Sprossen, Reis und
hausgemachte Saucen
A C E H L M

59 Euro pro Person

JÄGERSTUBEN SALAT

Feldsalat mit Speck, Croutons, Ei,
Kürbiskerne
A C E G H L M O

14 Euro pro Person

Guten Appetit!