



Wir freuen uns, auch Sie in unseren Gaststuben willkommen zu heißen.

Am liebsten verwenden wir Lebensmittel aus unserer Region, je nach saisonaler Verfügbarkeit und freuen uns über die Auszeichnung als "Genusswirt".

Unsere Gaststuben halten wir 11 Monate für Sie geöffnet und mit den ersten Sonnenstrahlen ab Jänner unsere Sonnenterrasse.

Frühstücksbuffet 8 Uhr bis 10 Uhr
Warme Küche 11 Uhr bis 21 Uhr

Abends die Gaststube bis 23 Uhr
Bar am offenen Kamin bis 24 Uhr



Auf Wunsch bereiten wir die gekennzeichneten Gerichte gluten frei zu. Für Alternativen bei Laktose Intoleranz ist ebenfalls gesorgt.

Menüs zur entsprechenden Tages- oder Jahreszeit, stimmige Menüs je Anlass, Kindergerichte je Alter, kleine Portionen und auch Take Away Speisen & Getränke erweitern unser Angebot.

Ihre Alexandra Lassnig samt tollem Team

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



Löffel für Löffel ein Genuss mit Brot serviert

Spoon for spoon a pleasure | Our soups are served with bread | Soups | Zuppe | Sopas

Zum Würzen verwenden wir Meersalz | For seasoning we use sea salt | Nosotros usamos sal marina para sazonar
Nous utilisons du sel de mer comme condiment | Per condire usiamo solo ed esclusivamente sale marino

Zum Aufwärmen als 1. Gang Kraftsuppe vom Hüferschwanzl € 4,90

Einlage Kräuterflädle | 1 Grießnockerl | 1 Leberknödel | 1 Käsepreßknödel

To warm up as first course tail of rump consommé | À réchauffer comme entrée bouillon de bœuf

Accompaniments stripes of herb pancakes | 1 semolina dumpling | 1 liver dumpling | 1 cheese dumpling

Accompagnement des tranches de crêpes sales aux herbes | 1 boulette de semoule | 1 boulette de foie ou au fromage

Per riscaldarsi come 1° portata, zuppa vigorosa di girello di bue | Como entrada para calentarse un caldo

Minestra in brodo con frittata aromatica | 1 gnocco di semolino | 1 canederlo di carne | 1 canederlo al formaggio

Guarnición - crêpes con hierbas en tiras | 1 albóndiga de sémola | 1 albóndiga de hígado | 1 albóndiga con queso

Arlberger Suppentopf mit Leber- & Käsepressknödel & Grießnockerl 0,4 l € 6,90

Arlberg soup with liver & cheese dumplings & semolina dumpling

Soupe d'Arlberg avec boulette de foie & boulette au fromage de montagne & boulette de semoule

Zuppa della casa con canederli alla carne & al formaggio & gnocco di semolino

Sopa Arlberg con albóndigas de hígado y de queso & albóndiga de sémola

Stubner Rindfleischtopf mit Würfel vom Tafelspitz | Wurzelgemüse | Flädle 0,4 l € 6,90

Stubner beef pot with cubes of cap of rump | root vegetables | strips of herb pancake

Soupe souabe au bœuf avec des dés de filet de bœuf | légumes racines | émincés de crêpe aux herbes

Stubner piatto di manzo con cubetti di lombata di manzo | verdure | frittatina

Sopa de carne de vaca de la casa con dados de cadera de res | verduras | crepes con hierbas en tiras

Arlberger Käsecremesuppe mit einem Schuss Weißwein und Croutons 0,4 l € 6,90 | 0,2 l € 4,90

Arlberg cream soup of cheese with white wine and croutons | Crema de queso "Arlberg" con vino blanco y crutones

Velouté de fromage avec vin blanche et croutons | Crema di formaggio "Arlberg" con vino bianco y crostini

Tomaten Cremesuppe mit Sahnehäubchen 0,4 l € 6,90 | 0,2 l € 4,90

Tomato cream soup with cream topping

Velouté des tomates avec crème

Crema di pomodoro con crema

Crema de tomate con crema

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch vom heimischen Bauern 0,4 l € 8,90 | 0,2 l € 6,90

Homemade Goulash soup with beef from the region | Potage de Goulache fait a la maison avec du boeuf regionale et du pain

Zuppa di goulash fatta in casa con carne di manzo de la region | Sopa Goulash hecho en casa con carne de res regional y pan

Salat Kreationen | Salads | Salades | Insalate | Ensaladas

Zum Würzen verwenden wir Meersalz | For seasoning we use sea salt | Nosotros usamos sal marina para sazonar
Nous utilisons du sel de mer comme condiment | Per condire usiamo solo ed esclusivamente sale marino

Carpaccio vom heimischen Rind mit Salatbouquet € 12,60

Grana Padano | Kapern | Balsamico Glace in unserem Dorf Stuben hergestellt

Local beef Carpaccio | mixed leaf salads | Grana Padano | capers | balsamic glaze
Carpaccio de bœuf d'origine locale | mélange de salades vertes | Grana Padano | câpres | glace balsamique
Carpaccio de res de la región con lechugas mixto | Grana Padano | alcaparras | glace balsámico

Gemischter Salatteller (mixed salad) € 6,70 **Beilagensalat** (side salad) € 5,10

Mit bunten rohen und gekochten Salaten

Mit Hausdressing

Surf & Turf auf bunten Blattsalaten an Balsamico Dressing | 2 kleine Medaillons € 15,90

vom Rind und in Olivenöl, Kräutern & Knoblauch gegrillte Black Tiger Garnelen

Mixed leaf salads | balsamic dressing | in olive oil, garlic and herbs grilled black tiger prawns & 2 small medallions of beef
Mélange de salades vertes | crevettes tigrées grillées à l'huile d'olive, l'ail & des herbes et 2 petits médaillons de boeuf
Lattuga mista | condimento balsamico | gamberi Black Tiger alla griglia con hierbas, aglio y olio d'oliva & 2 medaglioni piccoli di manzo Lechugas mixtas
| aderezo balsámico | camarones Black Tiger a la parrilla con hierbas, ajo y aceite de oliva | dos medallones pequenos de carne

Stubner Club Sandwich 2 gegrillte Hühnerbrust Medaillons mit Speckstreifen auf Toast € 14,90

Bunt gemischte Salatgarnitur | Sweet Chillisauce hausgemacht | Honig Ingwer Dressing

2 grilled chicken breast medallions with bacon on toast | mixed salad | homemade sweet chilli sauce | honey ginger dressing
2 médaillons de poitrines de poulet grillées avec bacon sur toast | salade mixte | sweet Chilliss | vinaigrette au gingembre & miel
2 medaglioni di petto di pollo alla griglia su pane tostato | insalata mista | condimento zenzero y miele
2 medallones de pechuga de pollo a la parrilla sobre pan tostada | ensalada mixta | aderezo de miel y de jengibre

Murmele Salat Bunte Blattsalate | frisch sautierte Pilze mit gebratenen € 10,90
hausgeräucherten Speckwürfeln | Stubner Balsamico Olivenöl Dressing klein € 8,90

Mixed leaf salads | freshly sautéed mushrooms & fried bacon home-smoked | balsamic vinegar olive oil
Mélange de salades vertes | champignons frais sautés & lardons sautés fumés maison - vinaigrette balsamique
Lattuga mista | funghi freschi & bacon affumicato saltate, - olio d'oliva e balsamico
Lechugas mixtas | hongos frescos salteados y tiras de tocino ahumadas salteadas - aderezo balsámico

Rodel Salat Bunte Blattsalate mit gebratenen Streifen von der Hühnerbrust € 12,90

frische Früchte | Himbeer Vinaigrette

Mixed leaf salads with fried strips of chicken breast | fresh fruits | raspberry vinaigrette
Mélange de salades vertes et tranches de poulet rôti | fruits frais | vinaigrette à la framboise
Lattuga mista con straccetti arrosto di petto di pollo | frutta fresca | vinaigrette di lampone

Fleischgerichte | Meat dishes | Viandes | Carne | Carnes

Zum Würzen verwenden wir Meersalz | For seasoning we use sea salt| Nosotros usamos sal marina para sazonar
Nous utilisons du sel de mer comme condiment | Per condire usiamo solo ed esclusivamente sale marino

Zwiebelrostbraten „serviert wie ein Steak“ medium gebraten 180 g € 19,90

Röstzwiebeln | Bratkartoffeln / mit Speckbohnen hausgeräuchert 150 g € 17,90

Sirloin Steak “medium” - topped with roasted onions | green beans with bacon home-smoked & fried potatoes

Steak Roastbeef « medium » | oignons sautées | Pommes de terre sautées | haricots au lard fumé maison

Bistecca cottura media | cipolle saltate | patate saltate | fagiolini con cubetti di bacon affumicati

Bistec asado medio | cebollas salteadas | patatas salteadas | frejoles con tocino ahumadas en casa

Hüferschwanzel „Der kleine Bruder vom Tafelspitz“ klein € 15,90 € 17,90

Zart gekochtes Hüferschwanzel vom Rind | Blattspinat | Bratkartoffeln | Kren

Tail of rump “the little brother of cap of rump“, tender boiled beef | leaf spinach | fried potatoes | horseradish

« Le petit frère du filet de bœuf » pièces de bœuf cuit tendre | épinards en branche | pommes de terre sautées | raifort

Girello di bue, carne di manzo cotto tenero | spinaci | patate saltate | rafano

Cadera de res cocido tierno | espinaca entera | patatas salteadas | rábano picante

Variation vom Klostertaler Kalb  € 21,60

**Wiener Schnitzel vom Kalb | rosa gebratenes Medaillon vom Kalb & Kalbsrahmgulasch
mit Sauerrahm - auf buntem Marktgemüse | Schupfnudeln**

Viennese Schnitzel | medallion roasted medium & goulash of veal with sour cream on mixed seasonal vegetables | potatoe noodles

Assiette de veau – escalope & médaillon & goulasch avec légumes du marché | pâtes à base de p.d.t.

Vitello Klostertaler - Scaloppina alla viennese & medaglioni & Gulash con verdure mista | pasta fatta in casa

Ternero Klostertaler - Escalopa vienesa & medallón & gulash con verduras mixtas de estación | pasta hecho en casa

Kalbsrahm Gulasch Fleisch vom Milchkalb 

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

Goulash of regional veal | home-made “Spätzle” (kind of pasta) & sour cream dip

Goulach de veau régional | "Spätzle" (sorte de pâtes) et dip crème fraîche

Gulash di vitello regionale | "Spätzle" (tipo di pasta) e dip panna acida

Goulash de ternera regional | "Spätzle" (tipo de pasta) hecho en casa y salsa de crema agria

Fleischgerichte | Meat dishes | Viandes | Carne | Carnes

Zum Würzen verwenden wir Meersalz | For seasoning we use sea salt| Nosotros usamos sal marina para sazonar
 Nous utilisons du sel de mer comme condiment | Per condire usiamo solo ed esclusivamente sale marino



Wiener Schnitzel vom Kalb 2 Schnitzelchen vom Kalb in Faßbutter klein € 17,90 € 19,90
 mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

2 Schweinsschnitzelchen mit Pommes frites | + Preiselbeere + € 1,00 klein € 12,90 € 14,90

Viennese schnitzel - 2 escalopes of veal or pork in churned butter | parsley potatoes & cranberries
 Viennoise schnitzel - 2 petites escalopes de veau ou porc dans du beurre de baratte | pommes de terre persillées & airelles
 Viennese schnitzel - 2 scaloppina di vitello u di maiale con burro fresco | prezzemolo patate & mirtilli rossi
 Viennese schnitzel - 2 escalopines de ternera u de cerdo en mantequilla de granja en barril| patatas perejil y arándanos rojos

Wildragoût „Försterin“ was die heimischen Jäger gerade geschossen haben -
 hausgeräucherte Speckwürfel | Serviettenknödel | sautierte Champignons |

hausgemachtes Preiselbeer Blaukraut klein € 16,90 € 18,90

Ragoût "forester" (meat on offer) bacon bits home-smoked | sauteed mushrooms | homemade dumplings | red cabbage
 Ragoût "forestier" (viande offre) lard fumé a la maison | champignons sautés | quenelles fait maison | chou rouge
 Ragoût "forester" (carne in offerta) casa-pancetta affumicata bit | funghi saltati | gnocchi fatta in casa | cavolo rosso
 Ragoût "forestal" (carne en oferta) tocino ahumado en casa | champignones salteadas | dumplings casero | col lombarda



Saftiges Backhendl ausgelöst ½ Hendl im Körberl serviert paniert & gemischter Salat € 15,90
 mit Preiselbeeren € 16,90

½ chicken without bones | breaded and fried | served in a basket | mixed salad | cranberries
 ½ poulet pané et frit |servi dans sa corbeille | salade mixte | airelles
 ½ pollo impanato e fritto | servito in un cestino| insalata mista | mirtilli rossi
 ½ pollo apanado y frito | servido en canastita | ensalada mixta | arándanos rojos

Medallions vom Schweinsfilet rosa gebraten an Champignonrahmsauce | Kroketten € 15,90
 Buntes Gemüse der Saison

Medallions of pork with mushroom cream sauce | croquettes | mixed vegetables
 Médailles de porc avec crème aux champignons | croquettes | légumes mixte
 Medaglioni di maiale con salsa di panna e funghi | crocchette | verdure mista
 Medallones de cerdo con salsa de crema y champiñones | croquetas | verduras mixtas

Jausenzeit | Snack time | Collation | Spuntino | Merienda

Wurstsalat mit Zwiebelringen, Ei, Tomate und Blattsalat (auf Wunsch mit Käse) klein € 8,50 € 10,50
 Sausage salad with onion, egg, tomato and lettuce | Salade de saucisse avec d'oignons, oeuf, tomate et laitue
 Insalata di salsiccia con cipolla, uovo, pomodoro e lattuga | Ensalada de salchichas con cebolla, huevo, tomate y lechuga

Arlberger Brettl - Jause Hausgeräucherter Speck | Landjäger | Bergkäse klein € 8,50 € 11,50
 Saftig warmes Hacklaibchen | Butter | Senf & Kren
 Home-smoked bacon and sausage | cheese | hot & juicy meat loaf | mustard & horse radish | butter | bread
 Lard fumé maison and saucisse | fromage | boulette de viande chaud | moutarde & raifort | beurre | pain
 Bacon affumicato and salsiccia | formaggio | polpetta calda | senape & rafano | burro | pane
 Tocino ahumado and salchicha | queso | albóndiga de carne caliente | mostaza & rábano picante | mantequilla | pan

Bergkäse auf Pumpernickelbrot für den kleinen Hunger € 9,90
 Domestic hard cheese from the province Vorarlberg with bread | Fromages domestiques durs de la province du Vorarlberg avec du pain Formaggi duri della provincia di Vorarlberg con il pane | Queso duro de la provincia Vorarlberg con pan

„Affineur“ heimische Hart- & Weichkäseauswahl aus Österreich € 11,90
 Alle Käsevariationen servieren wir mit Nüssen, Weintrauben & hausgemachten Fruchtchutney
passend dazu 0,1 l Glas Riesling Auslese | Weingut Leitner 2009 € 3,40
 Selection of domestic hard & soft cheese from Austria | Domestiques fromages durs et mous d'Autriche
 Selezione di formaggi hard e soft della provincia da Austria | Selección de quesos duros y blandos nacionales de Austria

Kinder Menü (nur für Kinder) **Children's** (children only) Skiwasser und € 9,50
 Sparkling raspberry water 0.25 l & children's portion | Spaghetti or Tortellini Napoli | Bolognese Carbonara
 Schnitzel & fries | Fish fingers with potatoes and cream spinage | Sausage & fries
 Spaghetti Napoli > Spaghetti Bolognese > Spaghetti Carbonara > Würstl Pommes > Salzkartoffel & Cremespinat
 Tortellini Napoli > Tortellini Bolognese > Tortellini Carbonara > Schnitzel & Pommes > Fischstäbchen

Beilagen | Food supplements in addition € 3,50

Extra Gemüse
 Extra Reis
 Extra Schupfnudeln

Extra Pommes
 Extra Nudeln
 Extra Spätzle

Extra Bratkartoffeln
 Extra Speckbohnen

Vegetarisch | Vegan | Kartoffeln | Nudeln

Zum Würzen verwenden wir Meersalz | For seasoning we use sea salt | Nosotros usamos sal marina para sazonar
Nous utilisons du sel de mer comme condiment | Per condire usiamo solo ed esclusivamente sale marino

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

“Käsespätzle” (kind of pasta) served with cheese and fried onions | lettuce or applesauce
“Käsespätzle” (sorte de pâtes) avec frômage avec d'oignons frits | salade verte ou compote de pommes
“Käsespätzle” (tipo di pasta) con formaggio con cipolla saltata | insalata verde o salsa di mele
“Käsespätzle” (tipo di pasta) con queso con cebolla frita | lechuga o puré de manzana

Hausgemachte Kräuter Cannelloni klein € 10,70 | € 12,70

gefüllt mit Blattspinat | Cherrytomaten | Sauerrahm & Bergkäse gratiniert

Herb cannelloni with spinach | cherry tomatoes | gratinated with sour cream & cheese || Herb cannelloni farci aux épinards | tomates cerises | gratinée avec crème sure et frômage || Herb cannelloni ripieni di spinaci | pomodorini | au gratin con panna acida e formaggio
Hierba canelones rellenos de espinacas | tomates cherry | gratinado con crema agria y queso

Äplernudeln “mit Speck für Nicht Vegetarier“ klein € 10,90 | € 12,90

Überbackene Nudeln mit Bratkartoffeln - zusätzlich mit Apfelmus klein € 12,90 | € 14,90

Alpine pasta with bacon | optional with applesauce | Alpine pâtes aux lardons | en option avec la compote de pommes
Pasta alpino con pancetta | opzionale con salsa di mele | Alpine pasta con tocino | opcional con puré de manzana

Vegane Laibchen von der Kichererbse auf buntem Gemüse klein € 9,90 | € 11,90

Vegan loafs made of chick peas with mixed vegetables | Galettes de pois chiches vegan avec légumes colorés
Pagnottas de cece con verdure mista | Pan de garbanzo con verduras mixtas

Spaghetti mit Grana Padano Napoli oder “Bolognese für Nicht Vegetarier” € 10,60

Spaghetti bolognese or napoli with grana padano | Spaghetti bolognaise ou napoli avec grana padano
Spaghetti bolognese o napoli con grana padano | Spaghetti boloñesa o napoli con grana padano

Sennerrösti mit Schinken & Käse gratiniert **Älper Rösti** mit Spiegelei & Speck klein € 9,90 | € 10,90

Grated and fried potatoes, gratinated with ham and mountain cheese or with bacon and fried egg || Pommes de terre rissolées et frit, gratiné avec jambon et fromage ou avec lard et ouef frit || Patatas grattugiato e frito, gratinado con prosciutto e formaggio o con bacon e uovo frito
Papas rallado y frito, gratinado con jamón y queso de la montana o con tocino y huevo frito

Tiroler Gröstl mit Hüferschwanzl & Spiegeleier & warmem Krautsalat klein € 10,90 | € 12,90

Hash from fried potatoes and boiled beef & 2 fried eggs | served with warm coleslaw || Pommes de terre sautées avec du bœuf cuit & 2 œufs frit | salade de choux chaude || Patate arrosto con carne di manzo cotto & 2 uova frito | insalata di verza calda
Papas salteadas con carne de res cocido & 2 huevos fritos | ensalada caliente de repollo

Frisch Fisch aus heimischen Gewässern | Fish | Poisson | Pesce | Pescado

Zum Würzen verwenden wir Meersalz | For seasoning we use sea salt | Nosotros usamos sal marina para sazonar
Nous utilisons du sel de mer comme condiment | Per condire usiamo solo ed esclusivamente sale marino

Zanderfilet knusprig gebraten mit Kräuterkruste | Weisswein Sauce € 18,90
Basmatireis | buntes Gemüse

Fillet of pike-perch in a herb crust | White wine sauce | Basmati rice | mixed vegetables
Filet de sandre au herb croute | sauce au vin blanc | riz Basmati | légumes mixte
Filetto di lucioperca con crosta di erbe | salsa al vino bianco | riso Basmati | verdure mista
Filete de lucioperca con costra de hierba | salsa de vino blanco | arroz Basmati | verduras mixtas

Tagesmenü

Suppe | Hauptgericht | Dessert nach Empfehlung € 21,90

Set meal Mountain climber
Menu montagnard
Menù dello scalatore
Menú alpinista
Soup | main dish | dessert on recommendation
Soupe | plat principal | dessert au recommandation
Zuppa | piatto principale | dolce secondo l'offerta del giorno
Sopa | segundo plato | postre por recomendación

Stubner Bergwasser | Tap water

Bergwasser pur ¼ l € 0,90 | Bergwasser pur ½ l € 1,80
Bergwasser pur 1,0 l € 3,60 | begleitend zur Weinbestellung € 0,00

Ice Ice Baby | sundaes | sorbets maison | coppa gelato | Copa de helado

Eisbecher 3 Kugeln Vanille Eis | 1 Kugel Eis **Sorbets** je Kugel € 1,00

Coup Dänemark € 5,80 | **Mini** € 3,80 Schwarze Kirsche Passionsfrucht

Heiße Liebe € 5,80 | **Mini** € 3,80 Mirabelle Kaktusfeige

Eiscafé € 5,80 **Gemischtes Eis mit Sahne** 3 Kugeln Eis

Sundae 3 scoops vanilla ice cream for Coup Denmark hot chocolate sauce | á la sauce chocolate chaud
Coup Hot Love hot raspberries | aux framboises chaudes | Coup Eiscafé (Espresso from the machine)

Avogatto Espresso mit 1 Kugel Vanille Eis € 3,20

Avogatto espresso with 1 scoop of vanilla ice cream | Avogatto Espresso avec 1 boule de glace à la vanille
Affogato al caffè con 1 pallina di gelato alla vaniglia | Avogatto – Café Espresso con 1 bola de helado de vainilla

Süße Köstlichkeiten | Sweet delights | délices sucrès | Dolci delizie Manjares dulces



Kaiserschmarren mit Rum Rosinen frisch zubereitet

klein € 9,80 € 11,80

Apfelmus, Zwetschkenröster oder Preiselbeeren ca. 20 Min

Fluffy sweet cut-up pancake with rum-soaked raisins with apple sauce, stewed plums or cranberries

Crêpes de l'empereur servies fraîches avec des raisins au rhum | compote de pomme, aux prunes ou canneberges

Stracciata dell'imperatore preparata con uvetta al Rum | mousse di mele, composta di prugne o mirtilli

Crêpe espesa en pedacitos con pasas al ron recién preparada | puré de manzana, compota de ciruelas o arándanos agrios

Hausgemachte Strudel Apfel | Topfen | Zwetschke | Marille
mit Schlagsahne

€ 3,20

€ 4,20

Home-made studel deliht Make your choise Apple | curd cheese | plum | apricot strudel with whipped cream

Strudel maison Pommes | fromage blanc | prunes ou abricots à la crème chantilly ou sauce à la vanille

Strudel di mele fatto in casa | ricotta | prugne O albicocche con panna montata O salsa di vaniglia

Strudel de manzanas casa | queso fresco | ciruela O albaricoque con nata montada O con salsa de vainilla

Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce

€ 9,80

Apple pie in cinnamon sugar and vanilla ice cream | Tarte aux pommes et crème glacée à la vanille en sucre à la cannelle

Torta di mele e gelato alla vaniglia in cannella zucchero | Tarta de manzana y helado de vainilla con canela azúcar

Mohnnudeln Schupfnudeln mit Mohn

€ 7,80

Poppy seed noodles noodles with poppy seeds | Nouilles aux graines de pavot nouilles aux graines de pavot

Poppy tagliatelle di semi tagliatelle con semi di papavero | Noodles (fideos de semillas de amapola con semillas de amapola

„Affineur“ heimische Hart- & Weichkäseauswahl aus dem Bundesland Vorarlberg

€ 11,90

„Bergkäse“ aus dem Bundesland Vorarlberg

€ 9,90

passend dazu 0,1 l Riesling Auslese vom Weingut Leitner 2009

€ 3,40

Domestic hard & soft cheeses from the province Vorarlberg | Domestiques fromages durs et mous de la province du Vorarlberg

Formaggi di produzione interna hard e soft della provincia di Vorarlberg | Quesos duros y blandos nacionales de la provincia

Aperitif

Crodino	Orange und Eis	0,1l € 2,90	Tomatensaft	Stangensellerie	0,2l	€ 2,90
Tonic	Zitrone und Eis	0,2l € 2,90	Bitter Lemon	Orange und Eis	0,2l	€ 2,90
Mango		0,2l € 2,90	Orangensaft		0,2l	€ 2,90
"Ex Hugo" mit Sekt		Rieslingsekt 0,2 l	+ 4cl Holunder & Eis & Pfefferminzblatt			€ 6,80
"Ex Hugo" mit Weiswein		Weiss Sauer	+ 4cl Holunder & Eis & Pfefferminzblatt			€ 4,80
Veneziano		Rieslingsekt 0,2 l	+ 4cl Aperol & Eis & Orangenscheibe			€ 8,80
Aperol Sprizz		Weiss Sauer	+ 4cl Aperol Orangenscheibe & Eis			€ 4,80
Rieslingsekt		Flaschengärung Kattus Cuvée No1 Brut		0,2 l	€ 8,80	
Champager		Moet & Chandon Imperial Brut		0,2 l	€ 21,00	
Champager Rosé		Moet & Chandon Imperial Brut		0,2 l	€ 21,00	
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 | Mineral & Säfte

Orangen,- oder Blutorangen, Mango-, Tomatensaft Tonic Water	0,20 l	€ 2,90
Cola Fanta Sprite Spezi	0,25 l	€ 2,90
Cola Light Almdulder	0,25 l	€ 3,10
Mineral still oder prickelnd	0,25 l	€ 2,70
Mineral still oder prickelnd	0,70 l	€ 4,90

Weine im Offenausschank

Grüner Veltliner	Weingut Mittelbach	1/8 l	leicht und würzig im Pfefferl, mineralisch	€	3,20
Blauer Zweigelt	Weingut Kaiser	1/8 l	Waldbeer- & Erdbeernote, geschmeidige Extraktsüße	€	3,20
Cab. Sauv. Zweigelt	Weingut Kaiser	1/8 l	Waldbeer- & Pflaume, geschmeidig, vollmundig	€	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	spritzig, leicht, süffig, satte Frucht & feine Säure	€	3,70
Chardonnay	Weingut Alphart	0,1 l	Säurespiel, Pfirsich Birne Grapefruit Duft, elegant	€	3,80
Riesling „Urgestein“	Weingut Gobelsburg	0,1 l	rassig, ausgeprägtes Bouquet nach Pfirsich & Marille	€	3,70
Pinot Blanc	Weingut Tschida	0,1 l	spritzig, leicht, süffig, satte Frucht & feine Säure	€	3,60
Rose Teegernseerhof	Weingut Mittelbach	0,1 l	zwiebfarbig, zarte Erdbeeren & kirschig	€	3,70

aus der 7/10 Flasche ROT

Blaufränkisch „Fuchsloch 3“	Weingut Wagram	0,1 l	Kirsche Waldbeere, kernig	€	5,10
Merlot “Limited Edition”	Weingut Bauer	0,1 l	vielschichtiges, fruchtiges Bukett, geschmeidig & rund	€	5,80
Pitti ZW BL	Weingut Pittnauer	0,1 l	Beerenfrucht, trinkfreudig, herzlich & saftig	€	3,70
Cuvée Edles Tal ZW M SL	Weingut Netzl	0,1 l	dunkle Schoko, Orangenzeste, reife Tannine	€	4,90

Biere

Radler süß	0,3 l	€ 3,20	Mohren Radler süß Hefeweizen	0,3 l	€ 3,30
Mohren Bier	0,3 l	€ 3,10	Mohren Radler süß Hefeweizen	0,5 l	€ 3,90
Becks Bier Alkoholfrei	0,3 l	€ 3,20	Mohren Radler sauer	0,3 l	€ 3,70
Weizen Cola Weizen Zitrone	0,5 l	€ 4,60	Erdinger Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	€ 3,90

Fragen Sie nach unserer Bierkarte
bestückt mit internationalen Biersorten

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 | Cigar Cuvée 2 cl € 4,90

Warme Getränke

Coffee To Go



Espresso / Espresso Macchiato	€ 2,60	Kaffee Pot Kaffee	€ 2,90 € 5,00
Latte Macchiato Milchkaffee	€ 3,90	Cappuccino	€ 2,90
Großer Brauner	€ 3,00	Avogatto	€ 3,20
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 3,10	Heiße Schokolade mit Milch	€ 3,10
Heiße Milch mit Honig	€ 2,80	Glas Milch kalt warm 1/4 l	€ 1,70
Irish Coffee		Pot Kaffee mit Schlag und 4 cl Whiskey	€ 8,20
Lumumba		Heiße Schokolade mit 2 cl Rum 80 %	€ 5,10
Gr. Tasse loser Ronnefeldt Tee	€ 3,10	mit Honig oder Zitrone	€ 3,30
Mit 4 cl Rum 60 %	€ 4,80	mit Kännchen kalter Milch	€ 3,30

"Es kommt immer darauf an, mit welcher Stimmung man einen Raum verlässt." Alexandra Lassnig

Aus diesem Grunde legen wir größten Wert auf ausgezeichnete Tee Qualität, gepflegt und praktisch serviert. Alles von Mutter Natur - das Batt des Tees passend für alle Liebhaber, welche gerne wärmende Informationen an ihren Körper weitergeben.

Ronnefeldt Schwarztee

Earl Grey | English Breakfast | Darjeeling | Assam Bari | Masala Chai

Ronnefeldt Grüntee

Green Dragon (klassischer Grüntee) | Marokkanische Minze | Morgentau (Zitrusaroma mit Mango)

Ronnefeldt Früchtetee

Rosy Rose Hip (Hagebutte-Hibiskus) | Sweet Berries (Beerenaroma)

Ronnefeldt Kräutertee

Wellness (Rooibos mit Minze und Anis) | Ayurveda (Kräuter und Ingwer) | Refreshing Mint (Pfefferminze) | Fruity Camomile (Kamille) | Verveine (Verbene und Zitrus) | Cream Orange (Rooibos mit Vanille und Orange)

Saftige Schmorgerichte / Juicy pot roasts auf Vorbestellung / on pre-order

FIX FERTIG im Reindl serviert ab 4 Personen
ready on your table on pre order from 4 people
Fini sur sa table en prè commande à partir de 4 personnes
Finito sul suo tavolo in pre ordine da 4 persone
Terminado en su mesa en pre orden a partir de 4 personas

Saftiger Schweinebraten

vom Schopf mit Knödel und Sauerkraut € 18,90

Roast pork with dumplings and sauerkraut
Rôti de porc avec des boulettes et de la choucroute
Arrosto di maiale con canederli e crauti
Cerdo asado con albóndigas y chucrut

Geschmorter Rinderbraten Burgunder Art

mit Knödel und Blaukraut € 20,90

Braised beef bourguignon with dumplings and red cabbage Bourguignon
Boeuf braisé au chou rouge et quenelles
Manzo brasato bourguignon con gnocco e cavolo rosso
Estofado de carne bourguignon con albóndigas y col rojo

Rosa Kalbsbraten

auf geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffeln € 22,90

Roasted veal with braised root vegetables and potatoes
Rôti de veau rose - légumes racines braisés & pommes de terre
Arrosto di vitello con ortaggi a radice e patate
Ternera asada con hortalizas de raíz y papas

2 Tage im Voraus bestellt zaubern wir € 18,90

Maishähnchen | Ente | Perlhuhn € 23,90 | € 19,90

Corn-fed chicken, duck or guinea-fowl by reservation 2 days in advance
Poulet nourri au maïs, canard ou Guinée-bolaille réservation 2 j. à l'avance Pollo amaro
maïs, anatra of faraona su prenotazione 2 giorni in anticipo Pollo amarillo,
pato o Guinea-aves con reservation 2 días antes

... und so funktioniert's

Wir bringen Euch das Gericht im Reindl fertig,
ofenfrisch zubereitet in Stuben vorbei und stellen



es bei Euch ins vorgewärmte Ofenrohr...

Genießt den Abend in Gemütlichkeit mit Euren
Lieben in "Euren 4 Wänden". Dazu gibt es auch die
passenden Weine, oder Biere zu Ab Hof Preisen ...
oder alles zusammen einfach abholen.

Juicy pot roasts and how it works...

We deliver you the court in the Reindl ready braised, hot
and tasteful. Keep it warm in the oven, gather around
the table. Enjoy the evening in "your 4 walls". Or, you
enjoy the "to go version"... There's also the perfect
wines o bees for reasonable prices to order.

Bestellungen bis 1 Tag im Voraus bis 15 00 ;) :)

We accept your order 1 day in advance until 15 00 pm. T
(0043) (0) 5582 521





Körper, Geist & Seele

Reduktion durch entspannende Behandlungen unter den einfühlsamen Händen unseres Profis.

Die typgerechte Pflege für Ihren Körper und Ihr Gesicht. Wir empfehlen die hochwertigen Behandlungen und fördern Ihre eigene Körper Intelligenz.



Reservierungen unter
T (0043) (0) 5582 521

BEHANDLUNGEN für den KÖRPER

Entspannende Ganzkörpermassage	50 Min	€ 55	Rückenmassage	25 Min	€ 29
Sportmassage (Beine)	25 Min	€ 29	Reflexzonentherapie	25 Min	€ 29
Anti Cellulite Massage	25 Min	€ 32	Detox Rücken mit Honig	25 Min	€ 32
Aroma Massage mit ätherischen Ölen	50 Min	€ 65	NUGA BEST MASSAGE	40 Min	€ 25
Maniküre	25Min	€ 29	Pediküre	25 Min	€ 32

BEHANDLUNGEN für das GESICHT

Gesichtstherapie mit natürlichem Kollagen & Argan Öl Armmassage 10 Min	50 Min	€ 50	Gesicht & Dekolleté & Argan Öl Handmassage	40 Min 5 Min	€ 40
Gesichtstherapie mit 100 % Bio Hyaluronsäure Anti Aging Behandlung	25 Min	€ 35	Gesichtsbehandlung mit 100 % Bio Black Caviar	25 Min	€ 35

HUG & CARE Kombinationen

Hug & Care KuschelZEIT zu 2	(Ganzkörpermassage + Aromaöl Massage)	(Aromaöl Massage + Gesichtstherapie mit Kollagen)	€ 215
Pflegetag für die Frauenseele	(Anti Cellulite Massage + Gesichtstherapie + Gesichtsbildung Hyaluron)		€ 108
Quality Time für "SIE"	(Detox Rückenmassage + Gesichtsbildung Caviar)		€ 58
Quality Time für "IHN"	(Ganzkörpermassage + Sportmassage)		€ 75
Individuell für "SIE"	(Gesichtsbildung Hyaluron + Nuga Best Massage)		€ 50



Body, Mind & Soul

Reduction by relaxing treatments under the compassionate hands of our professionals.

The right type of care for your body and your face
We recommend high quality treatments and your own body intelligence.

NEW Pedicure- & Manicure



To make reservations
T (0043) (0) 5582 521

TREATMENTS for the BODY

Relaxing Full Body Massage	50 min	€ 55	Back Massage	25 min	€ 29
Sports massage (legs)	25 min	€ 29	Reflexology	25 min	€ 29
Anti Cellulite Massage	25 min	€ 32	Detox back with honey	25 min	€ 32
Aromatherapy massage with essential oils	50 min	€ 65	NUGA BEST MASSAGE	40 min	€ 25
Manicure	25 min	€ 29	Pedicure	25 min	€ 32

TREATMENTS for the FACE

Face therapy with natural collagen and Argan oil	50 min	€ 50	Face & Décolleté and hand massage	40 min	€ 40
Argan oil arm massage	10 min			5 min	
Face therapy with 100% organic Hyaluronsäure facial with Anti aging treatment	25 min	€ 35	Face therapy with 100% Organic Black Caviar	25 min	€ 35

HUG & CARE Combinations

Hug & Care cuddle time for 2	(full body massage + aroma oil massage) (aroma oil massage + facial therapy with collagen)	€ 215
Days of care for the woman's soul	(anti-cellulite massage + facial treatment + facial hyaluronic)	€ 108
Quality Time for "YOU"	(Detox Back Massage + Facial Caviar)	€ 58
Quality Time for "HIM"	(full body massage + sports massage)	€ 75
Individual for "YOU"	(facial hyaluronic + Nuga Best massage)	€ 50



Helle Biere 0,5 L

	€
Zubr Premium Prerov Tschechei	4,20
Augustiner Edelstoff München	4,40
Mohren Pils v Fass Dornbirn Vorarlberg	3,90
Rothaus Tannenzäpfle Pils Schwarzwald	3,00 0,33L

Weizenbiere 0,5 L

Augustiner Weissbier bernsteinf. München	4,40
Ayinger Urweisse dunkel Aying	4,40
Weihenstefan Hefeweiss v Fass Freising	3,90

Dunkle Biere 0,5 L

Sternbräu Dunkel v Fass Rankweil VlbG	3,90
Zubr Dark Starkbier Prerov Tschechei	4,20
Leikeim Steinbier naturtrüb Altenkunstadt	4,40
Wernecker Landbier dunkel Franken	4,40

Alkoholfreie Biere 0,5 L

Beck's Pils Bremen	€ 3,20 0,33L
Erdinger Hefe	3,90

Bierothek Wenn Sie zu Hause auch mal gerne ein "Anderes" trinken möchten, haben wir die Meisten Spezial Biere zu handelsüblichen, österreichischen Preisen zum Mitnehmen. Im Restaurant erhältlich.

Dunkle Biere 0,5 L

	€
Clemens Spezial unfiltriert Württemberg. Allgäu	3,80 0,33L
Clemens Spezial Württembergischen Allgäu	4,30
Schlenkerla Rauchbier Spezialbier aus Bamberg	4,50

Englische und Irische Biere 0,5 L

	€
Golden Ale Wye Valley Herefordshire Gr. Wales	4,90
O'Haras Irish Stout Carlow Brewery	4,90
Waggle Dance Honigbier	4,90
Special Ale Joung & Co London Belford	4,90

Belgische Bierspezialitäten 0,5 L

	€
Chimay Premium Klosterbier	11,50 0,75L
Chimay Premium Magnumflasche*	32,00 1,5 L
Chimay Rouge Klosterbier	11,30 0,75L
Gauloise Blonde / Brune / Amber	4,40 0,33L
Gauloise Blonde Magnumflasche*	32,00 1,5 L

*Solange Vorrat reicht



Gastlichkeit aus Tradition - klein & fein, herzlich & persönlich, gemütlich & leger!

Sonnenseitig des Dorfes gelegen, mit nachbarlosem, atemberaubendem Blick auf die Bergwelt, sind wir für Sie fast das ganze Jahr über da.

Das Hotel	„Arlberg Stuben“	Winter wie Sommer
Die Hütte	„Kohlerhus“	Winter wie Sommer
Die Gaststuben	„Arlberg Stuben“	Winter wie Sommer
Das Restaurant	„Der Italiener“	im Winter
Die Sonnenterrasse		Winter wie Sommer

Lassen Sie sich vom familiären Ambiente anstecken und überzeugen Sie sich selbst von der herzlichen Gastlichkeit! Gemütliche, österreichische Räumlichkeiten, beim offenen Kamin an der kleinen Hotelbar oder in geselliger Runde am Plaudertisch. Fühlen Sie sich daheim!

Ihre Alexandra Lassnig samt tollem Team

Im Sommer zaubern der Kräutergarten mit den Alpinkräutern, die Liegewiese mit dem Biotop und der Panoramablick auf den Erzberg mit historischer Flexen Galerie prachtvolle Augenblicke.

Lebensmittel kontrollierte, heimischer Herkunft spielt eine wichtige Rolle. Bewusst im Restaurant essen bedeutet, sich genussvoll den modern zubereiteten Gerichten aus heimischen Rohstoffen hinzugeben.

Salat Obst & Gemüse	Ama Gütesiegel	Grabherr Fruchtexpress
Fleisch	Ama Gütesiegel heimischer Bauer	Firma Wedl / Ländlemetzgerei Walser Thomas Margreiter
Wild	Ama Gütesiegel Stubner Jagd	Firma Wedl Aufseher Christof Santer
Fisch	Ama Gütesiegel	Firma Güfel / Firma Wedl
Milch- & Käseprodukte	Ama Gütesiegel	Vorarlberg Milch / Firma Wedl





Hausgemachte Mitbringsl / Strudel / Geräuchertes / Salze

Hausgemachte Strudel Apfelstrudel | Topfenstrudel | Marillenstrudel | Zwetschenstrudel

Strudel Hotline for take away T (0043)(0)5582 521

Pro Stück € 2,40

Halber Strudel € 9,60 (4 Stück)

Ganzer Strudel € 19,60 (8 Stück) aus zum Aufbacken zu Hause

Lassnigs Hausweine mit Falstaff Punkten FS (solange Vorrat reicht)

Fuchsloch 1 Cuvée 2005 € 29,70

Fuchsloch 2 Blaufränkisch 2009 FS 88 € 25,60

Fuchsloch 3 Cuvée 2009 FS 93 € 27,90

In Buchenholz geräucherter Speck

Bauch € 34 /kg | Karree € 33 /kg

Verschiedene Chutneys

als Wurst- & Käse Begleiter € 5 pro Glas

Salze zum Würzen in Buchenholz geräuchert

Räucher Ursalz rosa € 5 pro Glas

Salze für den Körper

Minze € 5 pro Glas

Rose € 5 pro Glas

Lavendel € 5 pro Glas

Saisonale Empfehlung



Spargelzeit

	klein	groß
Spargelcrèmesuppe mit Lachsstreifen Cream of asparagus soup with salmon strips	€ 5,90	€ 7,90
Spargel mit Sauce Hollandaise und Dillkartoffeln Asparagus with hollandaise sauce and dill potatoes	€ 7,90	€ 9,90
Spargel aus der Region gebacken im Tempurateig auf knackigen Blattsalaten Asparagus baked in tempura batter on mixed salad	€ 9,90	€ 11,90
Gratiniertes Rinderfilet mit Spargel und Sauce Hollandaise dazu Dillkartoffeln Gratinated fillet of beef with asparagus, hollandaise sauce and dill potatoes	€ 20,90	€ 22,90
Spargel mit hausgeräuchertem Karreeschinken dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln Asparagus with home-smoked loin ham and hollandaise sauce with boiled potatoes	€ 18,90	€ 20,90
Dazu passend empfehlen wir Sauvignon Blanc Classic 2012 Weingut Steurer, Steiermark	0,1l 0,75 l Fl.	€ 3,70 € 25,00