arbor stube
GOURMET RESTAURANT

ARBOR STUBE · GOURMET RESTAURANT

EINE AUSZEIT IN DER ZIRMSTUBE

In der intimen Atmosphäre unserer historischen Zirmstube widmen wir uns der feinen, zeitgemäßen Alpin-Küche. Im Zusammenspiel mit unserem arbor's wine & bistro schaffen wir hier einen Ort für ruhige Genussabende, an denen Handwerk, Zeit und das unverfälschte Produkt im Mittelpunkt stehen.

ARBOR STUBE · GOURMET RESTAURANT

UNA PAUSA NELLA STUBE IN CEMBRO

Nell'atmosfera intima della nostra storica stube in legno di cirmolo ci dedichiamo a una cucina alpina raffinata e contemporanea. In sintonia con il nostro arbor's wine & bistro, creiamo uno spazio per serate dedicate al gusto, dove artigianalità, tempo e materia prima sono protagonisti

arbor stube
GOURMET RESTAURANT

ARBOR STUBE · GOURMET RESTAURANT

UNSERE PRODUZENTEN & KREISLÄUFE

Unsere Küche folgt dem Rhythmus der Natur und den kurzen Wegen unserer Heimat. Wir arbeiten eng mit Wipptaler Bergbauern, kleinen Manufakturen und der eigenen heimischen Jagd zusammen. Was die Region nicht hergibt, ergänzen wir durch ausgewählte mediterrane Spitzenprodukte, veredelt durch eigene Reifung, mediterrane Impulse und kompromissloses Handwerk.

– Küchenchef Armin Siller –

ARBOR STUBE · GOURMET RESTAURANT

I NOSTRI PRODUTTORI E I CICLI REGIONALI

La nostra cucina segue il ritmo della natura e la filiera corta del territorio. Collaboriamo a stretto contatto con i contadini dell'Alta Valle Isarco, piccoli artigiani e la nostra caccia locale. Ciò che la montagna non offre viene integrato con eccellenze mediterranee selezionate, valorizzate attraverso affinamenti, impulsi mediterranei e lavorazioni artigianali.

– Chef Armin Siller –

arbor stube
GOURMET RESTAURANT

UNSERE MENÜS

das "Ganze"

119

die volle kulinarische Reise durch unsere Küche -
vom roten Thunfisch und Wipptaler Hirschen bis zur Kastanie

sechs - gänge - menü

112

vier - gänge - menü

88

I NOSTRI MENU

il "completo"

119

Un percorso gastronomico completo nella nostra cucina:
dal tonno rosso e dal cervo dell'alta Valle d'Isarco fino alla castagna.

sei - piatti

112

quattro - piatti

88

arbor stube
GOURMET RESTAURANT

DIE BEGLEITUNG

Weinreise aus dem arbor Keller

Eine kuratierte Auswahl aus unserem Weinkeller

7 Gläser 65

6 Gläser 58

4 Gläser 44

GLI ABBINAMENTI

Percorso vini dalla cantina arbor

una selezione curata dalla nostra cantina

7 calici 65

6 calici 58

4 calici 44

arbor stube
GOURMET RESTAURANT

DER ROTE THUNFISCH
IL TONNO ROSSO

Gurke · Avocado · Kimizu
cetriolo · avocado · kimizu
28

DIE CANNELLONI
I CANNELLONI

Fenchel · Freilandhuhn · Gambas
finocchio · pollo ruspante · gamberi
26,5

DAS BAUERNEI
L'UOVO DEL CONTADINO

pochiert · Spinat · schwarzer Trüffel
in camicia · spinaci · tartufo nero
26

arbor stube
GOURMET RESTAURANT

DER STEINBUTT
IL ROMBO

Pak Choi · Weißweinsauce · blaue Kartoffel
pak choi · salsa di vino bianco · patata blu
36,5

DER WIPPTALER HIRSCH
IL CERVO DELL'ALTA VALLE ISARCO

Zweierlei · Quitte · Sprossenkohl
duetto · mela cotogna · cavoli di bruxelles
38,5

DER KÄSE
IL FORMAGGIO

verschiedene Käse · Affineur Degust
diversi formaggi · affineur Degust
16,5

DIE KASTANIE
LA CASTAGNA

Törtchen · Schokolade · Kaki · Holunderbeere
tortina · cioccolato · cachi · bacche di sambuco
16,5

Gedeck · hausgemachtes Brot · hausgemachte Pralinen
coperto · pane fatto in casa · praline fatte in casa · 4,5

arbor stube
GOURMET RESTAURANT

ARBOR STUBE · GOURMET RESTAURANT

ALLERGIEN & PERSÖNLICHE VORLIEBEN

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder einzelnen Zutaten, die Sie nicht mögen, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Serviceteam. Gerne passen wir unsere Gerichte nach Möglichkeit Ihren individuellen Wünschen an.

KULINARISCHE TRANSPARENZ

Wir arbeiten kompromisslos mit frischen, saisonalen Spitzenprodukten. Um höchste Qualität, Lebensmittelsicherheit und Aromenvielfalt über das gesamte Jahr zu gewährleisten, werden einzelne Zutaten sowie hausgemachte und handwerklich veredelte Komponenten nach der Zubereitung fachgerecht schockgefrostet oder schonend konserviert.
Alle Preise auf der Karte gelten in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

ARBOR STUBE · GOURMET RESTAURANT

ALLERGIE E PREFERENZE PERSONALI

In caso di allergie, intolleranze o singoli ingredienti non graditi, vi preghiamo di rivolgervi con fiducia al nostro personale di sala. Saremo lieti di adattare i nostri piatti alle vostre esigenze, ove possibile.

TRASPARENZA CULINARIA

Lavoriamo esclusivamente con materie prime fresche e di stagione. Per garantire la massima qualità, la sicurezza alimentare e la migliore espressione aromatica in ogni periodo dell'anno, alcuni ingredienti nonché preparazioni fatte in casa e lavorate artigianalmente vengono abbattuti e congelati a regola d'arte o conservati con tecniche delicate.
Tutti i prezzi sul menu sono indicati in Euro IVA inclusa.