



Ein wahrer Genuss: Kalbsfilet mit Kartoffel-Spinat-Roulade, Minigemüse und Trüffelglacé. Herrlich der Aufenthalt nach einem langen Skitag auf der Sonnenterrasse. *Linke Seite:* Das flackernde Kaminfeuer sorgt für eine stimmungsvolle weihnachtliche Atmosphäre.

HOTEL SCHMELZHOF

EINTAUCHEN in Wohlgefühl

Als Gesamterlebnis für alle Sinne präsentiert sich das Hotel Schmelzhof von Familie Strolz in Lech am Arlberg. Denn noch lange bevor sich der Zauber der feinen Genüsse entfaltet, nehmen die Sinne über die Augen eine Stimmung wahr, die den Stil des Hauses so unverwechselbar prägt. Es sind die unendlich bezaubernden Dekorationen von Gitti Strolz, die mit viel Gefühl für Farben und Formen, mit kreativem Ideenreichtum und weiblicher Inspiration die heimeligen Räumlichkeiten gestaltet, so dass man sich rasch wie zu Hause fühlt. Das liegt natürlich auch an den vielen liebevollen kleinen Gesten, den persönlichen Gesprächen und der kultivierten Gastlichkeit, die ein Haus dieser Kategorie pflegt.

Ganz entspannt kann man den Tag auf der beliebten Sonnenterrasse als Anlaufpunkt nach dem Skifahren genießen, während man an der warmen Hauswand auf gemütlichen Bänken voller Vorfreude die À-la-Carte-Karte studiert. Schön auch das von der Hausherrin für den Winter entworfene Arlberg-Geschirr, mit dem sie duftenden Kaffee und leckeren Kuchen auf die Terrasse bringen lässt. Alles hier zeugt von einer sorgsam Hand und viel Gefühl für Flair und Stimmungen! Während man noch die Magie des Augenblicks genießt, läuft in der Küche Michael Haslinger schon zur Höchstform auf, um seine klassischen österreichischen Gerichte mit mediterranen Einflüssen zu kleinen Gaumen-Events zu komponieren. Ein Meisterwerk, die Arlberger Lammkro-ne mit Kartoffelgratin, Speckbohnenröllchen und Knoblauchglacé. Das gebratene Rotbarschfilet wird mit grünen Spargel-spitzen mit Risotto und Hummerschaum

serviert. Freunde italienischer Teigwaren kommen mit der SCA-Pasta Linguine mit einer ganz speziellen Tomatensauce und Basilikum auf ihre Kosten. In geselliger Runde schmeckt das Fondue Chinoise noch einmal so gut. Die Weinkarte ist mit großem Sachverstand von Robert Strolz zusammengestellt und begleitet mit österreichischen Parade-winzern sowie edlen Tropfen aller be-kannten europäischen Weinanbaugebie-ten, vorwiegend aus Magnumflaschen, die Gaumenschmeichler. ■

*Inhaber: Gitti und Robert Strolz
A-6764 Lech/Arlberg
Telefon: 00 43 / 55 83 / 3 75 00
Telefax: 00 43 / 55 83 / 37 50 30
E-Mail: hotel@schmelzhof.at
Internet: www.schmelzhof.at
Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 17.00 Uhr
und 19.30 – 21.00 Uhr, Ruhetag: Dienstag
Kreditkarten: Mastercard, Visa, EC-Karte*