



À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE

Gedeck / Cover € 3,00

Das Schlosshotel Ischgl und Team wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.
Schlosshotel Ischgl and team wish you pleasurable moments.

SALATE SALAD

Gemischter Salat

Kopfsalat, Kraut, Tomaten und Mais

Mixed salad with lettuce, cabbage, tomatoes and corn



€ 9,00

Caesar Salad

mit Croutons, Anchovis, frittierten Kapern und knusprigem Parmesan

with bread crumbles, anchovies, fried capers and crispy Parmesan cheese

€ 17,00

mit Maishendl / with corn-fed chicken

€ 24,00

mit Riesengarnelen / with prawns

€ 28,00

Grüner Kopfsalat

mit Radieschen und Kresse

Green Lettuce with radishes and cress



€ 9,00



VORSPEISEN STARTERS

Büffelmozzarella

mit bunten Tomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkernen
Buffalo mozzarella, with tomatoes, basil and roasted pine nuts



€ 19,00

Tiroler Brettljause

Regionale Wurst-, Speck- und Käsespezialitäten
mit eingelegtem Gemüse, Kren und Bauernbrot

Tyrolean Brettljause with regional sausage, bacon and cheese specialties,
pickled vegetables, horseradish and bread

pro Person / per person

€ 19,00

Beef Tartar "Schlosshotel" 120g vom österreichischen Bio Rind

pikant gewürzt mit Trüffelmayonnaise,
Wachtelei und Toastbrot

Spiced beef Tartar „Schlosshotel“ from Austrian bio beef
with truffle mayonnaise, quail egg and toast

€ 29,00

Carpaccio vom österreichischen Bio Almoachsen

mit Basilikum Pesto, Rucola und Galtürer Bergkäse

Carpaccio of alpine ox with basil pesto, rocket and Galtürer mountain cheese

€ 24,00

SUPPEN SOUPS

Suppe von der Strauchtomate

mit Basilikum und Büffelmozzarella

Cream soup of tomatoes

with basil and Buffalo mozzarella



€ 9,50

Kräftige Rindsuppe vom Almoachsen

mit hausgemachten Frittaten

Beef soup from alpine ox with homemade sliced pancakes

€ 9,50

Kräftige Rindsuppe vom Almoachsen

mit Grießnockerl und Wurzelgemüse

Beef soup from alpine ox

with homemade semolina dumpling and root vegetables

€ 9,50

ZWISCHENDURCH SNACKS



Clubsandwich

mit Pommes Frites

Club sandwich with french fries

€ 26,00

Schloss-Burger

mit Wedges oder Pommes Frites

Schloss burger with wedges or french fries

€ 26,00

REGIONALE KLASSIKER & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN MAIN DISHES

VEGETARISCH VEGETARIAN

Vegetarisches Thai Curry

mit Tofu, Wok Gemüse und Basmatireis

Vegetarian Thai curry with tofu, wok vegetables and basmati rice



€ 29,00

Spaghetti Pomodoro

mit Büffelmozzarella

Spaghetti with tomato sauce and buffalo mozzarella



€ 19,00

FISCH FISH

Gedünsteter schottischer Wildlachs

mit Zuckerschotengemüse, Erbsencreme und Teriyakisauce

Steamed Scottish wild salmon

with sugar snaps vegetables, pea cream and Teriyaki sauce

€ 42,00

Im Ganzen gebratene Wildfang „Dover“ Seezunge

frisch zubereitet in 25 Minuten

mit Blattspinat, Pommes nature und Schnittlauch-Weißwein Nage

Whole fried "Dover" sole

prepared in 25 minutes

with leaf spinach, french fries natural and

chives white wine nage

€ 52,00



FLEISCH
MEAT

Spaghetti Bolognese

Spaghetti with tomato-meat sauce

€ 24,00

Beef Tartar "Schlosshotel" 200g vom österreichischen Bio Rind

pikant gewürzt mit Pommes Frites

Spiced Beef Tartar „Schlosshotel“ from Austrian bio beef with french fries

€ 48,00

Wiener Schnitzel vom Paznauner Milchkalb

in Butterschmalz gebacken mit Wildpreiselbeeren

„Wiener Schnitzel“ fried in butterfat with mountain cranberries

wahlweise mit / optionally with

Petersilienerdäpfeln / parsley potato

Pommes Frites / french fries

grünem Blattsalat / lettuce

€ 36,00

Cordon Bleu vom Paznauner Milchkalb

in Butterschmalz gebacken mit Wildpreiselbeeren

„Cordon Bleu“ fried in butterfat with mountain cranberries

wahlweise mit / optionally with

Petersilienerdäpfeln / parsley potato

Pommes Frites / french fries

grünem Blattsalat / lettuce

€ 39,00

200g Filetsteak vom österreichischen Bio Rind

mit Rosmarinerdäpfeln und Speckbohnen

dazu servieren wir Kräuterbutter und Pfeffersauce

200 g beef filet steak of Austrian bio beef

with rosemary potatoes, bacon beans, herb butter and pepper sauce

€ 48,00

Gericht auf der Heidelberger Hütte von Patrick Raaß

Buttermilch-Backhendl

mit Kartoffel-Radieschen-Salat und Gartenkresse

Buttermilk fried chicken

with potato and radish salad and garden cress

**KULINARISCHER
JAKOBSWEG**
PAZNAUN-ISCHGL

€ 36,00

UNSERE KLASSIKER AB 2 PERSONEN OUR CLASSICS FOR 2



Gerne servieren wir unsere Klassiker für eine oder mehrere Personen.
We are happy to serve our classics for one or more people.

Preis pro Person
price per person

Chateaubriand 400g

mit Rosmarinerdäpfeln, Speckbohnen,
Portweinjus und Sauce Béarnaise

Chateaubriand 400g

with rosemary potatoes, bacon beans,
port wine jus and sauce béarnaise

€ 56,00

FÜR UNSERE JÜNGSTEN FOR OUR YOUNGSTERS

Kinder Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites

Kid's "Wiener Schnitzel" with french fries

€ 22,00

Spaghetti

wahlweise mit / optionally with

Butter, Olivenöl und Parmesan / butter, olive oil and parmesan cheese

€ 15,00

Tomatensauce / tomato sauce

€ 15,00

Bolognese / tomato-meat sauce

€ 16,00

Würstel mit Pommes

Sausage with french fries

€ 12,00

Gemischtes Kindereis

Mixed kids ice cream

€ 9,00

SÜSSES & KÄSE

DESSERTS & CHEESE



Eispalatschinken

mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce und Krokantsplitter

Pancakes

with vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce and cracknel flakes

€ 19,00

Kaiserschmarrn

mit Tahiti Vanilleeis und Zwetschkenröster

frisch zubereitet in 20 Minuten

Kaiserschmarrn with Tahiti vanilla ice cream and stewed plums

prepared in 20 minutes

€ 22,00

Zitronensorbet / Lemon sorbet

wahlweise mit / optionally with

Belvedere Vodka

Champagner

€ 9,00

€ 15,00

Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot

Homemade ice cream and sorbet according to the daily offer

pro Kugel / per scoop

€ 4,00

Rohmilchkäse Selektion

mit Feigen-Senf, Chutney und Früchtebrot

Selection of raw milk cheese with fig mustard, chutney and fruit bread

€ 26,00

AUS DER PATÎSSERIE

FROM THE PATÎSSERIE

Hausgemachte Pralinen

Homemade pralines

pro Stück / per piece

€ 4,00

Apfelstrudel

Apple strudel

wahlweise mit / optionally with

Sahne / cream

€ 9,00

Vanilleeis / vanilla ice cream

€ 13,00

Vanillesauce / vanilla sauce

€ 13,00