

À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE



SUPERIOR

PIZZA/ TÄGLICH AB 15.00 UHR
DAILY FROM 3 PM

Mini Pizza

Tomate, Mozzarella, Salami oder Schinken

€ 7,00

Mini Pizza Kaviar

mit Crème Fraîche, Lachs und 10g S torkaviar
with crème fraîche, salmon und 10g stur geon caviar

€ 33,00

Mini Pizza Tartufo – schwarzer Trüffel

Tomate, Mozzarella, schwarzer Trüffel
with black truffle

€ 17,00

Margherita

Tomate, Mozzarella

€ 11,00

Salami

Tomate, Mozzarella, Salami

€ 14,00

Funghi

Tomate, Mozzarella, frische Champignons

€ 14,00

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Schinken

€ 14,00

Tonno

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

€ 15,00

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas

€ 15,00

Ischgl

Tomate, Mozzarella, Pilze, Würstel

€ 15,00

Capricciosa

Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Paprika, Artischocke

€ 15,00

Quattro Stagione

Tomate, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze, Paprika

€ 15,00

Romantica

Tomate, Mozzarella, Feta, frische Tomaten, Basilikum

€ 15,00

Michelangelo

Tomate, Mozzarella, Salami, Schinken,
Paprika, frische Tomaten, Ei, Peperoni

€ 15,00

À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE



PIZZA/ TÄGLICH AB 15.00 UHR
DAILY FROM 3 PM

Schloss-Alm

Tomate, Mozzarella, Salami, Paprika, Zwiebel

€ 15,00

Tartufo – schwarzer Trüffel

Tomate, Mozzarella, schwarzer Trüffel

€ 29,00

Pizza Kaviar

Creme Fraiche, Lachs, 30g Störkaviar

€ 95,00

Speciale

Tomate, Mozzarella, Salami, scharfe Salami, Champignons, Chili

€ 15,00

Bresaola

Tomate, Mozzarella, Bresaola, Mascarpone, Rucola, Parmesan

€ 15,00

Italiana

Tomate, Mozzarella, Mozzarella di Bufala

€ 15,00

Maria

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Krabben, Knoblauch

€ 15,00

Diavola

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Pilze, Paprika

€ 15,00

Bufala

Tomate, Mozzarella, frische Tomaten,
Mozzarella di Buffalo, Basilikum, Knoblauch

€ 15,00

Parma

Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

€ 15,00

Pizzabrot

Knoblauch, Olivenöl

€ 7,00

À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE



SUPERIOR

KAVIAR & AUSTERN & TRÜFFEL CAVIAR & OYSTERS & TRUFFLE

Calvisius Caviar	30g	€ 105,00
mit Toast, Sauerrahm, gehacktem Ei und Schnittlauch	100g	€ 315,00
Caviar with toast, sour cream, egg and chive	250g	€ 780,00
Pochiertes Ei		
mit Kartoffelschnee und 10g Calvisius Caviar		
Poached egg with potato and 10g sturgeon caviar		€ 39,00
3 Stück Austern		
mit Schnittlauchbrot und Rotweinvinaigrette		
3 oysters with chive bread and red wine vinaigrette		€ 16,50
Perigord Trüffel	pro Gramm / per gram	€ 4,00

SALATE SALAD

Grüner Kopfsalat		
mit Radieschen und Kresse		
Lettuce with radish and cress		€ 8,00
Cesar Salad		
mit Brot-Croûtons und Parmesan		
Cesar salad with bread crumbles and Parmesan cheese		€ 12,00
mit Hühnchen / with chicken		€ 19,00
mit Garnelen / with prawns		€ 19,00

VORSPEISEN STARTERS

Büffelmozzarella		
mit Rispentomaten und Basilikum		
Mozzarella di bufala with tomatoes and basil		€ 17,00
Beef Tartar „Schlosshotel“		
pikant gewürzt mit Senfcreme und getoastetem Brot		
Spicy Beef Tartar „Schlosshotel“ with mustard sauce and toasted bread		€ 19,00
Sashimi vom Tuna und Lachs		
mit Sojasauce und Rosa Ingwer		
Sashimi of tuna and salmon with soy sauce and pink ginger		€ 22,00
Rindercarpaccio mit Bergkäse und Kräutern		
Beef carpaccio with alpine cheese and herbs		€ 18,00

À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE



SUPERIOR

SUPPEN SOUPS

Gerstlsuppe Traditional oat soup with cooked beef cubes and root vegetable	€ 9,50
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten Clear beef broth with sliced pancake	€ 9,50
Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl und Wurzelgemüse Clear beef broth with small semolina dumplings and root vegetables	€ 9,50
Kräftige Rindssuppe mit Kaspresknödel Clear beef broth with cheese dumpling	€ 9,50

ZWISCHENDURCH SNACKS

Clubsandwich mit Pommes frites Club sandwich with french fries	€ 22,00
Schloss-Burger mit Pommes frites Schloss-Burger with french fries	€ 22,00
Kartoffelrösti mit Spiegelei und Speck Fried grated potatoes with fried egg & bacon	€ 19,00
Hausgemachte Graukastaschen mit brauner Butter und Bergkäse Homemade turnover filled with cheese	€ 19,00
Gebackenes Junghendl mit Kartoffel-/Gurken-/Vogerlsalat Fried chicken with potato-cucumber-lamb's lettuce	€ 22,00
Spaghetti Pomodoro Spaghetti with tomato sauce	€ 18,00
Spaghetti Bolognese Spaghetti with tomato-meat sauce	€ 19,00
Tagliatelle mit Trüffel Tagliatelle with truffle	€ 26,00
Perigord Trüffel pro Gramm / per gram	€ 4,00

À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE



★★★★★
SUPERIOR

DIÄTKÜCHE DIETARY CUISINE

Gnocchi mit Pak Choi Gemüse
Gnocchi with pak choi vegetables



€ 25,00

Steinbutt auf gedämpftem Gemüse
Turbot with steamed vegetables

€ 37,00

Quinoa-Couscous Laibchen auf Pinienkern-Spinat
Quinoa couscous pancake with pignon spinach

€ 25,00

Kalbspillard mit grünem Kopfsalat
Calf with green lettuce

€ 32,00

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Beef Tartar „Schlosshotel“
pikant gewürzt mit Pommes allumettes
Spicy Beef Tartar „Schlosshotel“ with french fries

€ 36,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Butterschmalz gebacken mit eingelegten Preiselbeeren
„Wiener Schnitzel“ fried in butt erfat with pickled cranberries

wahlweise mit/
optionally with:

Petersilienkartoffeln / par sley potato
Pommes frites / french fries
grünem Kopfsalat / lettuce

€ 29,00

220g Filetsteak vom Rind mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen
220g Filet steak with rosemary potatoes and bacon beans

€ 39,00

Kalbsfiletspitzen in Rahmsauce, Spätzle und Gemüse
Slice of veal fillet on cream sauce, „Spätzle“ and vegetables

€ 36,00

Tafelspitz vom heimischen Highländer mit Blattspinat und Bratkartoffeln
Prime boiled beef with leaf spinach and roast potatoes

€ 36,00

Steinbutt mit Blattspinat und Kartoffelchips
Turbot with leaf spinach and potato chips

€ 38,00

À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE



UNSERE KLASSIKER FÜR 2 PERSONEN OUR CLASSICS FOR 2

Chateaubriand (ab 2 Personen)

Mit Rosmarinkartoffeln, Trüffelchips, Speckbohnen, Rotweinsauce und Sauce Bearnaise

Chateaubriand (2 pers.) with rosemary potatoes, truffle chips, bacon beans, Red wine sauce and Bearnaise sauce

€ 46,00/Pers.

Tomahawk vom heimischen Highländer – Steak für 2 Personen mit Trüffel – Chips und Pak Choi

Tomahawksteak with truffle-chips and pak choi

€ 116,00/2 Pers.

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)

Rind-, Kalb- und Hühnerfleisch mit diversen Saucen und Beilagen

Fondue Chinoise with beef, calf and chicken, served with different side dishes and french fries

€ 39,00/Pers.

Käsefondue (ab 2 Personen)

Weißbrot, Kartoffeln und Trauben

White bread, potatoes and grapes

€ 37,00/Pers.

FÜR UNSERE JÜNGSTEN FOR OUR YOUNGSTERS

Mini Pizza

Tomate, Mozzarella, Salami oder Schinken

€ 7,00

Kinder Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites

Kid's „Wiener Schnitzel“ with french fries

€ 16,00

Spaghetti

wahlweise mit/
optionally with :

Butter/Olivenöl/Parmesan / Butter/olive oil/Parmesan cheese

€ 11,00

Tomatensoße / Tomato sauce

€ 11,00

Bolognese / Tomato-meat sauce

€ 12,00

Würstel mit Pommes frites

Sausage with french fries

€ 9,00

Gemischtes Kindereis

Mixed kids ice cream

€ 7,00

À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE



SUPERIOR

SÜSSES & KÄSE DESSERTS & CHEESE

Hausgemachte Pralinen Homemade pralines	pr o Stück per piece	€ 1,80
Topfenknödel mit Topfeneis und Apfelkompott Curd cheese dumpling with apple stewed		€ 16,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (20 Min. Wartezeit) Warm chocolate molten lava cake with vanilla ice cream (20 min.)		€ 16,00
Kaiserschmarrn mit Zimteis und Zwetschgenröster „Kaiserschmarrn“ with cinnamon ice cream and plums		€ 16,00
Zitronensorbet mit Lemon sorbet with:	Wodka Champagne	€ 8,00 € 13,00
Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot pro Kugel Homemade ice cream and sorbet per scoop		€ 3,50
Rohmilchkäse Auswahl mit den passenden Beilagen Selection of raw milk cheese with sides		€ 22,00

Gedeck € 2,50

Cover € 2,50

Das Schloshotel Ischgl und Team
wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit in unserer Weinstube.

Schloshotel Ischgl and team wish you pleasurable moments in our Weinstube.

À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE



SUPERIOR

AUS DER PATÎSSERIE FROM THE PATÎSSERIE

Kuchen / Torte nach Tagesangebot
Cake of the day

€ 6,00

Topfen- oder Apfelstrudel
Curd- or apple strudel

€ 6,00

wahlweise mit/
optionally with:

Sahne / cream	€ 7,00
Vanilleeis / vanilla ice cream	€ 8,00
Vanillesoße / vanilla sauce	€ 8,00