



SUPERIOR

SCHLOSSHOTEL

---

ISCHGL

SPEISEKARTE  
WEINSTUBE

# PIZZA / TÄGLICH AB 15.00 UHR

## DAILY FROM 3 PM

---



<b>Mini Pizza</b> Tomate, Mozzarella, Salami oder Schinken	€ 7,00
<b>Mini Pizza Kaviar</b> mit Crème Fraîche, Lachs und 10g Störkaviar with crème fraîche, salmon und 10g sturgeon caviar	€ 33,00
<b>Mini Pizza Tartufo – schwarzer Trüffel</b> Tomate, Mozzarella, schwarzer Trüffel with black truffle	€ 17,00
<b>Mini Pizza Tartufo – weißer Trüffel</b> Tomate, Mozzarella, weißer Alba-Trüffel with white truffle	€ 26,00
<b>Margherita</b> Tomate, Mozzarella	€ 11,00
<b>Salami</b> Tomate, Mozzarella, Salami	€ 14,00
<b>Funghi</b> Tomate, Mozzarella, frische Champignons	€ 14,00
<b>Prosciutto</b> Tomate, Mozzarella, Schinken	€ 14,00
<b>Tonno</b> Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	€ 15,00
<b>Hawaii</b> Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas	€ 15,00
<b>Ischgl</b> Tomate, Mozzarella, Pilze, Würstel	€ 15,00
<b>Capricciosa</b> Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Paprika, Artischocke	€ 15,00
<b>Quattro Stagione</b> Tomate, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze, Paprika	€ 15,00
<b>Romantica</b> Tomate, Mozzarella, Feta, frische Tomaten, Basilikum	€ 15,00

---

### **Michelangelo**

Tomate, Mozzarella, Salami, Schinken,  
Paprika, frische Tomaten, Ei, Peperoni € 15,00

### **Schloss-Alm**

Tomate, Mozzarella, Salami, Paprika, Zwiebel € 15,00

### **Tartufo – schwarzer Trüffel**

Tomate, Mozzarella, schwarzer Trüffel € 29,00

### **Tartufo – weißer Trüffel**

Tomate, Mozzarella, weißer Alba-Trüffel € 39,00

### **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

# KAVIAR & AUSTERN & TRÜFFEL

## CAVIAR & OYSTERS & TRUFFLE

---



<b>Calvisius Caviar</b>	30g	€ 90,00
<b>mit Toast, Sauerrahm, gehacktem Ei und Schnittlauch</b>	125g	€ 390,00
Caviar with toast, sour cream, egg and chive	250g	€ 780,00
<b>Pochiertes Ei</b>		
<b>mit Kartoffelschnee und 10g Calvisius Caviar</b>		
Poached egg with potato and 10g sturgeon caviar		€ 39,00
<b>3 Stück Austern</b>		
<b>mit Schnittlauchbrot und Rotweinvinaigrette</b>		
3 oysters with chive bread and red wine vinaigrette		€ 16,50
<b>Perigord Trüffel</b>	pro Gramm / per gram	€ 5,00
<b>Weißer Alba Trüffel</b>		€ 9,00

## SALATE

### SALAD

---

<b>Grüner Kopfsalat</b>		
<b>mit Radieschen und Kresse</b>		
Lettuce with radish and cress		€ 8,00
<b>Cesar Salad</b>		
<b>mit Brot-Croûtons und Parmesan</b>		
Cesar salad with bread crumbles and Parmesan cheese		€ 12,00
<b>mit Hühnchen / with chicken</b>		€ 17,00
<b>mit Garnelen / with prawns</b>		€ 19,00

# VORSPEISEN

## STARTERS

---

<b>Büffelmozzarella mit Rispentomaten und Basilikum</b> Mozzarella di bufala with tomatoes and basil	€ 16,00
<b>Beef Tartar „Schlosshotel“ pikant gewürzt mit Senfcreme und getoastetem Brot</b> Spicy Beef Tartar „Schlosshotel“ with mustard sauce and toasted bread	€ 19,00
<b>Sashimi vom Tuna und Lachs mit Sojasauce und Rosa Ingwer</b> Sashimi of tuna and salmon with soy sauce and pink ginger	€ 22,00
<b>Rindercarpaccio mit Bergkäse und Kräutern</b> Beef carpaccio with alpine cheese and herbs	€ 17,00

# SUPPEN

## SOUPS

---

<b>Gerstlsuppe</b> Traditional oat soup with cooked beef cubes and root vegetable	€ 8,00
<b>Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten</b> Clear beef broth with sliced pancake	€ 8,00
<b>Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl und Wurzelgemüse</b> Clear beef broth with small semolina dumplings and root vegetables	€ 8,00
<b>Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel</b> Clear beef broth with cheese dumpling	€ 8,00

# ZWISCHENDURCH SNACKS

---



<b>Clubsandwich mit Pommes frites</b>	€ 18,00
<b>Schloss-Burger mit Pommes frites</b>	€ 18,00

# KLASSIKER CLASSICS

---

<b>Kartoffelrösti mit Spiegelei und Speck</b> Fried grated potatoes with fried egg & bacon	€ 19,00
<b>Hausgemachte Graukastaschen mit brauner Butter und Bergkäse</b> Homemade turnover filled with cheese	€ 19,00
<b>Gebackenes Junghendl mit Kartoffel-/Gurken-/Vogersalat</b> Fried chicken with potato-cucumber-lamb's lettuce	€ 22,00
<b>Spaghetti Pomodoro</b> Spaghetti with tomato sauce	€ 18,00
<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti with tomato-meat sauce	€ 19,00

# DIÄTKÜCHE DIETARY CUISINE

---

<b>Gebratene Artischocke mit Blattspinat und eingelegtem Kürbis</b> Roasted artichoke with spinach and pickled pumpkin	€ 19,00
<b>Steinbutt auf gedämpftem Gemüse</b> Turbot with steamed vegetables	€ 36,00



**Quinoa-Couscous Laibchen auf Pinienkern-Spinat**  
Quinoa couscous pancake with pine nut spinach € 24,00

**Zitronenhuhn auf Zucchini-Tomatenragout**  
Lemon chicken with ragout of tomato and zucchini € 28,00

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

---

**Beef Tartar „Schlosshotel“**  
**pikant gewürzt mit Pommes allumettes**  
Spicy Beef Tartar „Schlosshotel“ with french fries € 35,00

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**  
**in Butterschmalz gebacken mit eingelegten Preiselbeeren**  
„Wiener Schnitzel“ fried in butterfat with pickled cranberries  
**wahlweise mit/**  
optionally with/  
**Petersilienkartoffeln / parsley 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 € 38,00

**Kalbsfiletspitzen**  
**in Rahmsauce, Spätzle und Gemüse**  
Slice of veal fillet on cream sauce, “Spätzle“ and vegetables € 34,00

**Fisch nach Tagesangebot**  
Catch of the day

# UNSERE KLASSIKER FÜR 2 PERSONEN

## OUR CLASSICS FOR 2 PERSONS

---



SUPERIOR

### Chateaubriand (ab 2 Personen)

Mit Rosmarinkartoffeln, Trüffelchips, Speckbohnen, Rotweinsauce und Sauce Bernaise

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

€ 44,00/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.

## FÜR UNSERE JÜNGSTEN

## FOR OUR YOUNGSTERS

---

### 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



# SÜSSES & KÄSE

## DESSERTS & CHEESE

---

<b>Hausgemachte Pralinen</b> Homemade pralines	pro Stück per piece	€ 1,80
<b>Topfenknödel mit Topfeneis und Apfelkompott</b> Curd cheese dumpling with apple stewed		€ 16,00
<b>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (20 Min. Wartezeit)</b> Warm chocolate molten lava cake with vanilla ice cream (20 min.)		€ 16,00
<b>Kaiserschmarrn mit Zimteis und Zwetschgenröster</b> „Kaiserschmarrn“ with cinnamon ice cream and plums		€ 16,00
<b>Zitronensorbet mit</b> Lemon sorbet with:		
	Wodka	€ 8,00
	Champagne	€ 13,00
<b>Hausgemachtes Eis &amp; Sorbet nach Tagesangebot pro Kugel</b> Homemade ice cream and sorbet per scoop		€ 3,50
<b>Rohmilchkäse Auswahl mit den passenden Beilagen</b> Selection of raw milk cheese with sides		€ 19,00

Gedeck € 2,50  
Cover € 2,50

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

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



**RELAX & ENJOY**

SCHLOSSHOTEL ISCHGL\*\*\*\*\* SUPERIOR  
Schlosshotel Ischgl GmbH  
Dorfstraße 85 | A-6561 Ischgl  
RESERVIERUNGSHOTLINE: +43 5444 5633  
office@schlosshotel-ischgl.com | schlosshotel-ischgl.com