



Á LA CARTE RESTAURANT **WEINSTUBE**

Gedeck / Cover € 4,50

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

EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENTEAMS RECOMMENDATIONS FROM OUR KITCHEN TEAM



Lachstatar | Buttermilch | Spargel

Salmon tartar | butter milk | asparagus € 24,00

Bärlauchcremesuppe | Riesengarnele

Cream of wild garlic | king prawn € 12,00

T-Bonesteak vom heimischen Almrind BBQ-Sauce | Steakhouse Pommes | Grillgemüse

T-Bone steak of Tyrolean beef BBQ Sauce | steakhouse french fries | grilled vegetables pro 100g / per 100g € 25,00

Kotelett vom heimischen Almrind Trüffel Madeirasauce | Bratkartoffeln | Blattspinat

Chop of Tyrolean beef Truffle Madeira sauce | roasted potatoes | leaf spinach pro 100g / per 100g € 20,00

Brownie | Erdnussbutter | Vanilleeis

Brownie | peanut butter | vanilla ice cream € 12,00

KAVIAR & AUSTERN

CAVIAR & OYSTERS



Osietra Caviar mit Buchweizen-Blini, Sauerrahm, gehacktem Ei und Schnitt Caviar with buckwheat blini, sour cream, egg and chive		50g 125g 250g	€ €	175,00 390,00 780,00
3 Stück Austern mit Chesterbrot, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone 3 oysters with Chester bread, shallot vinaigrette and lemon Zusätzliche Auster	pro Stück/per	piece	€	18,00 6,00
FRISCHER TRÜFFEL – EMPFEHLUNGEN FRESH TRUFFEL - RECOMMANDATION				
Beef Tatar "Schlosshotel" 120g pikant gewürzt mit Trüffelmayonnaise, Wachtelei und Toastbrot				
with truffle mayonnaise, quail egg and toast mit 2 g schwarzem Perigord Trüffel			€	29,00 43,00
Carpaccio vom Almochsen mit Carpaccio of alpine ox with 2 g schwarzem Perigord Trüffel			€	25,00 39,00
Trüffelnudeln "Schlosshotel" Tagliolini mit 2 g Perigord Trüffel			€	32,00
Alle Speisen können nach Wahl mit zusätzlichem Trüffel verfeinert werden. All dishes can be served with truffle.				
Zusätzlicher Perigord Trüffel	pro Gramm/per	gram	€	7,00
ZWISCHENDURCH SNACKS				
Clubsandwich mit Pommes Frites				
Club sandwich with french fries			•	26,00
Wagyu Schloss Burger mit Wedges oder Pommes Frites Wagyu Schloss Burger with wegdes or french fries			4	€ 26,00
vvagya Jenioss Darger with wegaes of Henerinies			7	20,00

SALATE SALAD



Grüner Kopfsalat mit Radieschen und Kresse Green Lettuce with radishes and cress	€	10,00
Wintersalatbowl winterliche Blattsalate mit Superfood und Avocado Mix salad bowl with super food and avocado	€	15,00
Caesar Salad mit Croûtons, Anchovis, frittierten Kapern und knusprigem Parmesan Caesar salad with bread crumbles, anchovies, fried capers and crispy Parmesan cheese	€	17,00
mit Maishendlbrust / with corn-fed chicken breast mit 4 Stück Riesengarnelen / with 4 pieces king prawns	€	24,00 27,00
VODCDEICENI		
VORSPEISEN STARTERS		

Büffelmozzarella mit bunten Tomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkerne Buffalo mozzarella, with tomatoes, basil and roasted pine nu	VIGLIANICU /	€	19,00
Carpaccio vom Almochsen mit Basilikum Pesto, Rucola und Carpaccio of alpine ox with basil pesto, rocket and Galtürer	_	€	25,00
Beef Tatar "Schlosshotel" 120g pikant gewürzt mit Trüffelmayonnaise, Wachtelei und Toastbrot With truffle mayonnaise, quail egg and toast		€	29,00
Alle Vorspeisen können nach Wahl mit zusätzlichem Trüffel All starters can be served with truffle. Zusätzlicher Perigord Trüffel	verfeinert werden. pro Gramm/per gram	€	7,00

SUPPEN SOUPS

Kräftige Rindsuppe vom Almochsen mit hausgemachten Frittaten Beef soup from alpine ox with homemade sliced pancakes	€	9,50
Kräftige Rindsuppe vom Almochsen mit Kaspressknödel Beef soup from alpine ox with homemade cheese dumpling	€	10,50
Kürbisschaumsuppe mit kandierten Kürbiskernen und Kernölschaum Cream of pumpkin with glacéed pumpkin seeds and pumpkin seed oil foam	€	12,00

REGIONALE KLASSIKER & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN MAIN DISHES



Trüffelnudeln "Schlosshotel" Tagliolini mit		C	22.00
2 g Perigord Trüffel	pro Cramm / nor gram	€	32,00
Zusätzlicher Perigord Trüffel	pro Gramm/per gram	€	7,00
Vegetarisches Thai Curry mit Tofu, Wok Gemüse und Basmatireis Vegetarian Thai curry with tofu, wok vegetables and basmat	i rice VEGAN	€	24,00
Gedünsteter schottischer Wildlachs mit Zuckerschotengemüse, Erbsencreme und Teriyakisauce Poached Scottish wild salmon with sugar snaps vegetables, pea cream and Teriyaki sauce		€	39,00
Im Ganzen gebratene Wildfang "Dover" Seezunge mit Blattspinat, Pommes nature und Schnittlauch-Weißwein Whole fried "Dover" sole with leaf spinach, french fries natur chives white wine nage	•	€	59,00
Beef Tatar "Schlosshotel" 200g vom heimischen Rinderfilet pikant gewürzt wahlweise mit Pommes Frites oder Toastbrot Spicy Beef Tartar "Schlosshotel" of local beef filet			
optionally with french fries or toast		€	49,00
Wiener Schnitzel vom Paznauner Milchkalb oder oder		€	38,00
Cordon Bleu vom Paznauner Milchkalb in Butterschmalz gebacken mit Wildpreiselbeeren "Wiener Schnitzel" fried in butterfat with mountain cranberr	ies	€	39,00
wahlweise mit / optionally with Petersilienerdäpfeln / parsley potato Pommes Frites / french fries grünem Blattsalat / lettuce			
Zwiebelrostbraten vom Almochsen Rücken mit wilden Brokkoli, Röstzwiebeln und Kartoffelgratin Fried beef and onions in gravy of the saddle of alpine ox with wild broccoli, roasted onions and potato gratin		€	39,00
200g Filetsteak vom heimischen Rind mit Rosmarinerdäpfeln und Speckbohnen dazu servieren wir Kräuterbutter und Pfeffersauce 200g beef filet steak of local beef			
with rosemary potatoes, bacon beans, herb butter and peppe	er sauce	€	49,00

UNSERE KLASSIKER AB 2 PERSONEN





	Preis pro Person
Chateaubriand – 400g heimisches Rinderfilet mit Rosmarinerdäpfeln, Speckbohnen und Portweinjus with rosemary potatoes, bacon beans und port wine jus	€ 54,00
Fondue Chinoise – auf Vorbestellung oder Anfrage Rind-, Kalb- und Hühnerfleisch mit diversen Saucen und Beilagen On pre-order Beef, veal and chicken with various sauces and side dishes	€ 54,00
Käsefondue – auf Vorbestellung oder Anfrage mit Weißbrot, Kartoffeln und Weintrauben On pre-order	
With white bread, potatoes and grapes	€ 52,00
FÜR UNSERE JÜNGSTEN FOR OUR YOUNGSTERS	
Mini Pizza Tomate, Mozzarella, Salami oder Schinken Tomato, mozzarella, salami or ham	€ 11,00
Kinder Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites Kid's "Wiener Schnitzel" with french fries	€ 19,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets with french fries	€ 19,00
Spaghetti	
wahlweise mit / optionally with Butter, Olivenöl und Parmesan / butter, olive oil and parmesan cheese Tomatensauce / tomato sauce Bolognese / tomato-meat sauce	€ 13,00 € 13,00 € 14,00
Würstel mit Pommes Sausage with french fries	€ 12,00
Gemischtes Kindereis Mixed kids ice cream	€ 9,00

SÜSSES & KÄSE DESSERTS & CHEESE



Hausgemachte Pralinen Homemade pralines	pro Stück / per piece	€	3,00
Kaiserschmarrn mit Tahiti Vanilleeis, Zwetschken Röster und Apfelmus ganz frisch zubereitet in 20 Minuten Kaiserschmarrn with Tahiti vanilla ice cream, stewed plums and a freshly prepared in 20 minutes	pple puree	€	21,00
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 b	pread	€	29,00
AUS DER PATÎSSERIE FROM THE PATÎSSERIE			
Sachertorte mit Schlagsahne Sachertorte with whipped cream	pro Stück / per piece	€	9,00
Apfelstrudel mit Schlagsahne Apple strudel with whipped cream		€	9,00
wahlweise mit / optionally with Vanilleeis / vanilla ice cream Vanillesauce / vanilla sauce			12,00 12,00