



À 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



Artischockensuppe | Garnele
Cream of artichokes | prawn
€ 12,00

250 g Dry aged Rib Eye Steak | Speckbohnen | Trüffelpommes
250 g dry aged Rib Eye steak | beans with bacon | truffle fries
€ 49,00

Tagliolini | Basilikumpesto | Oliven | Parmesan | Pinienkerne
Tagliolini | basil pesto | olives | parmesan | pine nuts
€ 23,00

Karamell Crème Brûlée | Apfel Sorbet
Caramel Crème Brûlée | apple sorbet
€ 12,00

KAVIAR & AUSTERN

CAVIAR & OYSTERS



Osietra Caviar	50g	€	175,00
mit Buchweizen-Blini, Sauerrahm, gehacktem Ei und Schnittlauch	125g	€	390,00
Caviar with buckwheat blini, sour cream, egg and chive	250g	€	780,00
3 Stück Austern			
mit Chesterbrot, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone			
3 oysters with Chester bread, shallot vinaigrette and lemon		€	18,00
Zusätzliche Auster	pro Stück / per piece	€	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		€	29,00
mit 2 g schwarzem Perigord Trüffel		€	43,00
mit 2 g weißem Alba Trüffel		€	53,00
Carpaccio vom Almochsen mit			
Carpaccio of alpine ox with		€	25,00
2 g schwarzem Perigord Trüffel		€	39,00
2 g weißem Alba Trüffel		€	49,00
Trüffelnudeln „Schlosshotel“			
Tagliolini mit			
2 g Perigord Trüffel		€	32,00
2 g weißem Alba Trüffel		€	42,00

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
Zusätzlicher weißer Alba Trüffel	pro Gramm / per gram	€	12,00



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

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		€ 24,00
mit 4 Stück Riesengarnelen / with 4 pieces king prawns		€ 27,00

VORSPEISEN STARTERS

Büffelmozzarella mit bunten Tomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkernen Buffalo mozzarella, with tomatoes, basil and roasted pine nuts		€ 19,00
Carpaccio vom Almochsen mit Basilikum Pesto, Rucola und Galtürer Bergkäse Carpaccio of alpine ox with basil pesto, rocket and Galtürer mountain cheese		€ 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 verfeinert werden. All starters can be served with truffle.		
Zusätzlicher Perigord Trüffel	pro Gramm / per gram	€ 7,00
Zusätzlicher weißer Alba Trüffel	pro Gramm / per gram	€ 12,00

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		
2 g Perigord Trüffel	€	32,00
2 g weißem Alba Trüffel	€	42,00

Zusätzlicher Perigord Trüffel
Zusätzlicher weißer Alba Trüffel

pro Gramm / per gram	€	7,00
pro Gramm / per gram	€	12,00

Vegetarisches Thai Curry

mit Tofu, Wok Gemüse und Basmatireis

Vegetarian Thai curry with tofu, wok vegetables and basmati rice



€ 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 Nage

Whole fried "Dover" sole with leaf spinach, french fries natural and
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

€ 39,00

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

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 pepper sauce

€ 49,00

UNSERE KLASSIKER AB 2 PERSONEN OUR CLASSICS FOR 2



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 apple puree
freshly prepared in 20 minutes

€ 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 bread

€ 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