

PIZZA – TÄGLICH AB 15.00 UHR  
PIZZA – DAILY FROM 3 PM



**Schloss-Alm**

Tomate, Mozzarella, Salami, Paprika, Zwiebel  
Tomato, mozzarella, salami, bell peper, onion

€ 17,00

**Tartufo – schwarzer Trüffel**

Tomate, Mozzarella, schwarzer Trüffel  
Tomato, mozzarella, black truffle

€ 29,00

**Pizza Kaviar**

Crème Fraîche, Lachs, 30g Störkaviar  
Crème Fraîche, salmon, 30g sturgeon caviar

€ 95,00

**Margherita**

Tomate, Mozzarella  
Tomato, mozzarella

€ 14,00

**Salami**

Tomate, Mozzarella, Salami  
Tomato, mozzarella, salami

€ 17,00

**Funghi**

Tomate, Mozzarella, frische Champignons  
Tomato, mozzarella, fresh champignons

€ 17,00

**Prosciutto**

Tomate, Mozzarella, Schinken  
Tomato, mozzarella, ham

€ 17,00

**Tonno**

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel  
Tomato, mozzarella, tuna, onion

€ 17,00

**Hawaii**

Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas  
Tomato, mozzarella, ham, pineapple

€ 17,00

**Speciale**

Tomate, Mozzarella, Salami, scharfe Salami, Champignons, Chili  
Tomato, mozzarella, salami, spicy salami, champignons, chili

€ 17,00

**Bresaola**

Tomate, Mozzarella, Bresaola, Mascarpone, Rucola, Parmesan  
Tomato, mozzarella, Bresaola, mascarpone, rocket, parmesan cheese

€ 17,00

**Italiana**

Tomate, Mozzarella, Mozzarella di Bufala  
Tomato, mozzarella, Mozzarella di Bufala

€ 17,00

## PIZZA – TÄGLICH AB 15.00 UHR

PIZZA – DAILY FROM 3 PM



### Bufala

Tomate, Mozzarella, frische Tomaten, Mozzarella di Buffalo, Basilikum, Knoblauch  
Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, mozzarella di Buffalo, basil, garlic

€ 17,00

### Parma

Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan  
Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan cheese

€ 17,00

### Mini Pizza

Tomate, Mozzarella, Salami oder Schinken  
Tomato, mozzarella, salami or ham

€ 10,00

### Mini Pizza Kaviar

mit Crème Fraîche, Lachs, 10g Störkaviar  
Crème Fraîche, salmon, 10g sturgeon caviar

€ 35,00

### Mini Pizza Tartufe – schwarzer Trüffel

Tomate, Mozzarella, schwarzer Trüffel  
Tomato, mozzarella, black truffle

€ 18,00

### Maria

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Krabben, Knoblauch  
Tomato, mozzarella, tuna, crabs, garlic

€ 17,00

### Diavola

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Pilze, Paprika  
Tomato, mozzarella, spicy salami, hot pepper, mushrooms, bell pepper

€ 17,00

### Ischgl

Tomate, Mozzarella, Pilze, Würstel  
Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage

€ 17,00

### Capricciosa

Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Paprika, Artischocke  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, bell pepper, artichoke

€ 17,00

### Quattro Stagione

Tomate, Mozzarella, Salami, Schinken, Pilze, Paprika  
Tomato, mozzarella, salami, ham, mushrooms, bell pepper

€ 17,00

### Michaelangelo

Tomate, Mozzarella, Salami, Schinken, Paprika, frische Tomaten, Ei, Peperoni  
Tomato, mozzarella, salami, ham, bell pepper, fresh tomatoes, egg, hot pepper

€ 17,00

### Pizzabrot

Knoblauch, Olivenöl  
Garlic, olive oil

€ 8,00



## À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE

Gedeck / Cover € 4,00

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

### KAVIAR & AUSTERN & TRÜFFEL CAVIAR & OYSTERS & TRUFFLE

<b>Cavisius Caviar</b>	50g	€ 175,00
mit Buchweizen-Blini, Sauerrahm, gehacktem Ei und Schnittlauch	100g	€ 315,00
Caviar with buckwheat blini, sour cream, egg and chive	250g	€ 780,00
<b>3 Stück Austern</b>		
mit Chesterbrot, Schalotten-Vinaigrette und Zitrone		
3 oysters with Chester bread, shallot vinaigrette and lemon		€ 16,50

### SALATE SALAD

<b>Gemischter Salat</b>		
winterliche Zupfsalate mit Superfood und Avocado		
Mix salad with super food and avocado		€ 12,00
<b>Caesar Salad</b> mit Croûtons, Anchovis, frittierten Kapern und knusprigem Parmesan		
Caesar salad with bread crumbs, anchovies, fried capers and crispy Parmesan cheese		€ 15,00
<b>mit Maishendl</b> / with corn-fed chicken		€ 21,00
<b>Grüner Kopfsalat</b> 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



€ 18,00

### 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

€ 21,00

### Beef Tartar "Schlosshotel" 150g

pikant gewürzt mit Trüffelmayonnaise,  
Wachtelei und Toastbrot

With truffle mayonnaise, quail egg and toast

€ 24,00

### Carpaccio vom Almochsen mit Basilikum Pesto, Rucola und Galtürer Bergkäse

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

€ 22,00

## SUPPEN SOUPS

---

### Bärlauchschaumsuppe

mit Ziegenfrischkäseravioli und Räucherlachs

Cream of wild garlic with soft goat cheese ravioli and smoked salmon

€ 11,00

### 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

€ 9,50

## ZWISCHENDURCH SNACKS

---



### Clubsandwich

mit Pommes Frites

Club sandwich with french fries

€ 24,00

### Schloss-Burger

mit Wedges oder Pommes Frites

Schloss burger with wedges or french fries

€ 24,00

### Vegetarisches Thai Curry

mit Tofu, Wok Gemüse und Basmatireis

Vegetarian Thai curry with tofu, wok vegetables and basmati rice



€ 21,00

### Spaghetti Pomodoro

mit Büffelmozzarella

Spaghetti with tomato sauce and buffalo mozzarella



€ 20,00

### Spaghetti Bolognese

Spaghetti with tomato-meat sauce

€ 22,00

### Trüffelnudeln "Schlosshotel"

Tagliolini mit 2g Perigord Trüffel

Tagliolini with 2g Perigord truffle

€ 28,00

### Perigord Trüffel

pro Gramm / per gram

€ 4,00

## REGIONALE KLASSIKER & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

### MAIN DISHES

---



#### **Gedünsteter schottischer Wildlachs**

mit Zuckerschotengemüse, Erbsencreme und Teriyakisauce

Grilled Scottish wild salmon with sugar snaps vegetables, pea cream and Teriyaki sauce € 35,00

#### **Zitronenbackhendl**

mit Kartoffel-Bärlauch-Salat und Schnittlauchsauce

Lemon breaded fried chicken with potato wild garlic salad and chives sauce € 29,00

#### **Beef Tartar "Schlosshotel" 220g**

pikant gewürzt mit Pommes Frites

Spicy Beef Tartar „Schlosshotel“ with french fries € 42,00

#### **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

€ 31,00

#### **220g Filetsteak vom Rind**

mit Rosmarinerdäpfeln und Speckbohnen

dazu servieren wir Kräuterbutter und Pfeffersauce

220 g beef filet steak with rosemary potatoes, bacon beans, herb butter and pepper sauce € 42,00

#### **Zwiebelrostbraten vom Almochsen**

mit Brat-Erdäpfelstampf, grünem Spargel, Röstzwiebelcreme und Mini-Rüben

Fried beef and onions in gravy from alpine ox

with roast potato mash, green asparagus, roasted onion cream and mini turnips

€ 39,00

#### **Tiroler Schlutzkrapfen**

mit brauner Butter und Schnittlauch

Tyrolean ravioli with brown butter and chives



€ 24,00

#### **Frittierte Calamaretti und Garnelen**

mit Sauce aglio e olio und Baguette

Fried calamaretti and prawns with sauce aglio e olio and baguette

€ 26,00

## UNSERE KLASSIKER AB 2 PERSONEN OUR CLASSICS FOR 2

---



Preis pro Person

### **Chateaubriand**

mit Rosmarinerdäpfeln, Speckbohnen und Portweinjus  
with rosemary potatoes, bacon beans und port wine jus

€ 49,00

### **Im Ganzen gebratene Seezunge**

mit Blattspinat, Pommes nature und Schnittlauch-Weißwein Nage  
Whole fried sole with leaf spinach, french fries natural and chives white wine nage

€ 58,00

### **Fondue Chinoise – auf Vorbestellung**

Rind-, Kalb- und Hühnerfleisch mit diversen Saucen und Beilagen  
On pre-order  
Beef, veal and chicken with various sauces and side dishes

€ 42,00

### **Käsefondue – auf Vorbestellung**

mit Weißbrot, Kartoffeln und Weintrauben  
On pre-order  
With white bread, potatoes and grapes

€ 42,00

## FÜR UNSERE JÜNGSTEN FOR OUR YOUNGSTERS

---

### **Mini Pizza**

Tomate, Mozzarella, Salami oder Schinken  
Tomato, mozzarella, salami or ham

€ 10,00

### **Kinder Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites**

Kid's "Wiener Schnitzel" 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

€ 12,00

€ 12,00

€ 13,00

### **Würstel mit Pommes**

Sausage with french fries

€ 11,00

### **Gemischtes Kindereis**

Mixed kids ice cream

€ 8,00

## SÜSSES & KÄSE

### DESSERTS & CHEESE

---



#### Hausgemachte Pralinen

Homemade pralines

pro Stück / per piece € 3,00

#### Topfenknödel

mit Topfeneis und Ragout von der Williams Birne

Curd dumplings with curd ice cream and Williams pear ragout

€ 19,00

#### Kaiserschmarrn

mit Tahiti Vanilleeis und Zwetschken Röster

ganz frisch zubereitet in 20 Minuten

Kaiserschmarrn with Tahiti vanilla ice cream and stewed plums

freshly prepared in 20 minutes

€ 19,00

#### Zitronensorbet / Lemon sorbet

wahlweise mit / optionally with

Belvedere Vodka

Champagner

€ 9,00

€ 14,00

#### Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot

Homemade ice cream and sorbet according the daily offer

pro Kugel / per scoop € 3,50

#### 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

---

#### Kuchen / Torte nach Tagesangebot

Cake of the day

pro Stück / per piece € 7,00

#### Topfen- oder Apfelstrudel

Curd- or apple strudel

wahlweise mit / optionally with

Sahne / cream

Vanilleeis / vanilla ice cream

Vanillesauce / vanilla sauce

€ 10,00

€ 11,00

€ 11,00