



ALL INCLUSIVE ANGEBOT SCHLOSSHOTEL ISCHGL

FRÜHSTÜCKSKARTE

07:30 - 11:00 Uhr

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Regionalen und internationalen Klassikern steht Ihnen täglich zur Auswahl.

BREAKFAST MENU

Our vital breakfast buffet with regional and international classics is available daily from 7:30 a.m. to 11:00 a.m.

MITTAGS- UND NACHMITTAGSKARTE

12:00 – 18:00 Uhr

Regionale Gerichte und internationale Spezialitäten.

LUNCH AND AFTERNOON CARD

12:00 p.m. – 6.00 p.m.

Regional dishes and international specialties.

5-Gang Wahlmenü im Rahmen der Halbpension

18:00 - 20:30 Uhr

Abendliches Fine-Dining-Menü im Rahmen der Halbpension mit Variationen unserer Hauben gekrönten Küchen in unserem Kristallsaal.

5-course menu of your choice as part of half-board

6:00 p.m. - 8:30 p.m.

Evening day a fine dining menu with variations from our award-winning kitchen team.

Die All Inklusive Getränke Karten
stehen Ihnen täglich bis 23:00 Uhr an unserer
Hotelbar und in unserem Kristallsaal zur Verfügung.

The all inclusive drinks cards
are available at the hotel bar and at the Kristallsaal daily until 11 p.m.



ALL INCLUSIVE FRÜHSTÜCKSKARTE 07:30 - 11:00 Uhr

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Regionalen und internationalen Klassikern steht Ihnen täglich von 07:30 – 11:00 Uhr zur Verfügung.

Our vital breakfast buffet with regional and international classics is available daily from 7:30 a.m. to 11:00 a.m.

Gerne bereiten wir à la minute für Sie zu:

We are happy to prepare à la minute for you:

Pancakes mit Ahornsirup und frischen Beeren
Pancakes with maple sirup and fresh berries

Hausgemachte Waffeln mit Beerenröster, Sahne und Zimtzucker
Homemade waffles with berry stew, whipped cream and cinnamon-sugar

Hausgemachte Crêpes mit Marillenmarmelade
Homemade pancakes with apricot jam

Frische Rühreier - wahlweise mit Schinken, Käse, Champignons, Kräutern, ...
Fresh scrambled eggs – optional with ham, cheese, champignons, herbs, ...

Omelette – wahlweise mit Schinken, Käse, Champignons, Kräutern, ...
Omelette - optional with ham, cheese, champignons, herbs, ...

Spiegelei
Fried egg



ALL INCLUSIVE MITTAGS- UND NACHMITTAGSKARTE 12:00 – 18:00 Uhr

SALATE SALAD

Schlosshotel "Vital Bowl"

verschiedene Blattsalate, frische Kräuter und
Weißbrot-Crispies

Various green salads, fresh herbs and white bread crispies

- mit Avocado / with avocado



Caesar Salad

mit Croutons, Anchovis, frittierten Kapern und
knusprigem Parmesan

with bread crumbles, anchovies, fried capers and
crispy Parmesan cheese

- mit Maishendl / with corn-fed chicken
- mit Riesengarnelen / with prawns

SUPPEN SOUPS

Kräftige Rindsuppe vom Almochen mit hausgemachten Frittaten

Beef soup from alpine ox with homemade sliced pancakes

Kräftige Rindsuppe vom Almochen mit Grießnockerl und Wurzelgemüse

Beef soup from alpine ox
with homemade semolina dumpling and root vegetables



REGIONALE KLASSIKER & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

MAIN DISHES

Büffelmozzarella

mit bunten Tomaten, Basilikum und gerösteten Pinienkernen
Buffalo mozzarella, with tomatoes, basil and roasted pine nuts



Tiroler Brettljause

Regionale Wurst und Käsespezialitäten
mit eingelegtem Gemüse, Kren und Bauernbrot
Tyrolean Brettljause with regional sausage and cheese specialties,
pickled vegetables, horseradish and bread

Schloss-Burger

mit Wedges oder Pommes Frites
Schloss burger with wedges or french fires

Spaghetti Pomodoro

mit Büffelmozzarella
Spaghetti with tomato sauce and buffalo mozzarella



Spaghetti Bolognese

Spaghetti with tomato-meat sauce



REGIONALE KLASSIKER & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

MAIN DISHES

Gericht auf der Heidelbergerhütte von Patrick Raaß

Gefüllte Paprika

mit Tomatensauce auf Kartoffel-Zitronenpüree

Stuffed peppers

with tomato sauce on potato-lemon puree

KULINARISCHER
JAKOBSWEG
PAZNAUN-ISCHGL

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

SÜSSES & KÄSE

DESSERTS & CHEESE

Eispalatschinken

mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce und Krokantsplitter

Pancakes with vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce and cracknel flakes

Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot

Homemade ice cream and sorbet according the daily offer



ALL INCLUSIVE GETRÄNKEKARTE

07:00 – 23:00 Uhr

OFFENE WEINE - Weiß

Grüner Veltliner Ried Neuberg DAC
Weingut Müller, Kremstal



2022

Chardonnay
Weingut Unger, Neusiedlersee



2022

OFFENE WEINE - Rot

Zweigelt
Weingut Pfneisl, Mittelburgenland



2021

Cuvée Classic
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee



2022

APERITIF

Prosecco Rivani

0,1 l

BIER

Trumer Pils vom Fass

0,3 l

Becks Pils Flasche

0,33 l

Becks Blue alkoholfrei Flasche

0,33 l

Corona Extra Flasche

0,355 l

Franziskaner Weißbier Flasche

0,33 l



ALL INCLUSIVE GETRÄNKEKARTE

07:30 – 23:00 Uhr

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	0,2l
Apfelsaft	0,2l
Johannisbeersaft	0,2l
Tomatensaft	0,2l
Cranberrysaft	0,2l
Multivitaminsaft	0,2l

SOFTDRINKS

Aqua Panna	0,25l
Aqua Panna	0,7l
San Pellegrino	0,25l
San Pellegrino	0,7l
Coca Cola/ zero	0,2l
Sprite	0,2l
Fanta	0,2l
Kombucha	0,2l
Almdudler	0,33l



ALL INCLUSIVE GETRÄNKEKARTE

07:30 – 23:00 Uhr

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSE GETRÄNKE

Espresso

Espresso Doppio

Verlängerter

Cappuccino

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

Tee von Ronnefeldt

- Green Dragon Lung Ching
- Darjeeling Summer Gold
- Sweet Berries
- Refreshing Mint
- Fruity Camomile
- Sweet Ginger
- Rooibos Vanilla

Tippfehler und Irrtümer vorbehalten.