



## À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE

Gedeck / Cover € 3,00

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

### 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



€ 9,00

€ 12,00

#### Caesar Salad

mit Croutons, Anchovis, frittierten Kapern und  
knusprigem Parmesan

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

€ 16,00

**mit Maishendl** / with corn-fed chicken

€ 22,00

**mit Riesengarnelen** / with prawns

€ 27,00

#### Grüner Kopfsalat

mit Radieschen und Kresse

Green Lettuce with radishes and cress



€ 8,00



## VORSPEISEN STARTERS

---

### Büffelmozzarella

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



€ 19,00

### 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

€ 19,00

### Beef Tartar "Schlosshotel" 120g vom österreichischen Bio Rind

pikant gewürzt mit Trüffelmayonnaise,  
Wachtelei und Toastbrot

Spiced beef Tartar „Schlosshotel“ from Austrian bio beef  
with truffle mayonnaise, quail egg and toast

€ 27,00

### Carpaccio vom österreichischen Bio Almoachsen

mit Basilikum Pesto, Rucola und Galtürer Bergkäse

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

€ 22,00

## SUPPEN SOUPS

---

### Suppe von der Strauchtomate

mit Basilikum und Büffelmozzarella

Cream soup of tomatoes

with basil and Buffalo mozzarella



€ 8,50

### Kräftige Rindsuppe vom Almoachsen

mit hausgemachten Frittaten

Beef soup from alpine ox with homemade sliced pancakes

€ 8,50

### Kräftige Rindsuppe vom Almoachsen

mit Grießnockerl und Wurzelgemüse

Beef soup from alpine ox

with homemade semolina dumpling and root vegetables

€ 8,50

## 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

## REGIONALE KLASSIKER & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN MAIN DISHES

---

### VEGETARISCH VEGETARIAN

---

#### Vegetarisches Thai Curry

mit Tofu, Wok Gemüse und Basmatireis

Vegetarian Thai curry with tofu, wok vegetables and basmati rice



€ 29,00

#### Spaghetti Pomodoro

mit Büffelmozzarella

Spaghetti with tomato sauce and buffalo mozzarella



€ 19,00

### FISCH

FISH

---

#### Gedünsteter schottischer Wildlachs

mit Zuckerschotengemüse, Erbsencreme und Teriyakisauce

Steamed Scottish wild salmon

with sugar snaps vegetables, pea cream and Teriyaki sauce

€ 35,00

#### Gebratene Garnelen in Oliven-Knoblauch-Rosmarin

mit Knoblauch-Crostini

Grilled prawns in olive garlic rosemary

with garlic crostini

€ 34,00



FLEISCH  
MEAT

**Spaghetti Bolognese**

Spaghetti with tomato-meat sauce

€ 23,00

**Beef Tartar "Schlosshotel" 200g vom österreichischen Bio Rind**

pikant gewürzt mit Pommes Frites

Spiced Beef Tartar „Schlosshotel“ from Austrian bio beef with french fries

€ 44,00

**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

€ 32,00

**Cordon Bleu vom Paznauner Milchkalb**

in Butterschmalz gebacken mit Wildpreiselbeeren

„Cordon Bleu“ fried in butterfat with mountain cranberries

**wahlweise mit / optionally with**

Petersilienerdäpfeln / parsley potato

Pommes Frites / french fries

grünem Blattsalat / lettuce

€ 34,00

**200g Filetsteak vom österreichischen Bio Rind**

mit Rosmarinerdäpfeln und Speckbohnen

dazu servieren wir Kräuterbutter und Pfeffersauce

200 g beef filet steak of Austrian bio beef

with rosemary potatoes, bacon beans, herb butter and pepper sauce

€ 44,00

**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

€ 29,00

## UNSERE KLASSIKER AB 2 PERSONEN OUR CLASSICS FOR 2

---



Gerne servieren wir unsere Klassiker für eine oder mehrere Personen.  
We are happy to serve our classics for one or more people.

Preis pro Person  
price per person

### **Chateaubriand**

mit Rosmarinerdäpfeln, Speckbohnen,  
Portweinjus und Sauce Béarnaise

Chateaubriand

with rosemary potatoes, bacon beans,  
port wine jus and sauce béarnaise

€ 49,00

## FÜR UNSERE JÜNGSTEN FOR OUR YOUNGSTERS

---

### **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

€ 13,00

Tomatensauce / tomato sauce

€ 13,00

Bolognese / tomato-meat sauce

€ 14,00

### **Würstel mit Pommes**

Sausage with french fries

€ 12,00

### **Gemischtes Kindereis**

Mixed kids ice cream

€ 9,00

## SÜSSES & KÄSE

### DESSERTS & CHEESE

---



#### Eispalatschinken

mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce und Krokantsplitter

Pancakes

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

€ 19,00

#### Kaiserschmarrn

mit Tahiti Vanilleeis und Zwetschkenröster

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

€ 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

€ 24,00

## AUS DER PATÎSSERIE

### FROM THE PATÎSSERIE

---

#### Hausgemachte Pralinen

Homemade pralines

pro Stück / per piece

€ 3,00

#### Apfelstrudel

Apple strudel

wahlweise mit / optionally with

Sahne / cream

€ 8,50

Vanilleeis / vanilla ice cream

€ 12,00

Vanillesauce / vanilla sauce

€ 12,00