



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 – wahlweise mit Speck, Würstchen, Schnittlauch, ...
Fried egg – optional with bacon, sausages, chives, ...



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

SALATE SALAD

Gemischter Salat

Kopfsalat, Kraut, Tomate und Mais

Mixed salad with lettuce, cabbage, tomato and corn



Caesar Salad

mit Croutons, Anchovis, frittierten Kapern und knusprigem Parmesan

with bread crumbs, 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 fries

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 Heidelberger Hütte von Patrick Raaß
Buttermilch-Backhendl
mit Kartoffel-Radieschen-Salat und Gartenkresse
Buttermilk fried chicken
with potato and radish salad and garden cress

KULINARISCHER
JAKOBSWEG
PAZNAUN-ISCHEL

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

Gedünsteter schottischer Wildlachs
mit Zuckerschotengemüse, Erbsencreme und Teriyakisauce
Poached Scottish wild salmon with sugar snaps vegetables,
pea cream and Teriyaki sauce

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 Federspiel „Rossatz“

Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Österreich



2023

Chardonnay

Weingut Unger, Halbtorn, Neusiedlersee, Österreich



2023

OFFENE WEINE - Rot

Blaufränkisch

Weingut Jalits, Badersdorf, Eisenberg, Österreich



2021

Cuvée Black Pepper SZ, ZW, ME, STL

Weingut Pfneisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich



2022

APERITIF

Prosecco Rivani

0,1l

BIER

Trumer Pils vom Fass

0,3l

Becks Pils Flasche

0,33l

Becks Blue alkoholfrei Flasche

0,33l

Corona Extra Flasche

0,355l

Franziskaner Flasche

0,33l

Franziskaner Flasche alkoholfrei

0,33l



ALL INCLUSIVE GETRÄNKEKARTE

07:30 – 23:00 Uhr

FRUCHTSÄFTE

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

SOFTDRINKS

Acqua Panna	0,25l
Acqua Panna	0,7l
San Pellegrino	0,25l
San Pellegrino	0,7l
Coca Cola/ zero	0,2l
Sprite	0,2l
Fanta	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.