



★★★★★
SUPERIOR

PIZZA – TÄGLICH AB 15.00 UHR

PIZZA – DAILY FROM 3 PM

Pizzabrot

Knoblauch, Olivenöl

Garlic, olive oil

€ 9,00

Mini Pizza

Tomate, Mozzarella, Salami oder Schinken

Tomato, mozzarella, salami or ham

€ 10,00

Margherita

Tomate, Mozzarella

Tomato, mozzarella

€ 15,00

Schloss-Alm

Tomate, Mozzarella, Salami, Paprika, Zwiebel

Tomato, mozzarella, salami, bell peper, onion

€ 17,50

Salami

Tomate, Mozzarella, Salami

Tomato, mozzarella, salami

€ 17,50

Funghi

Tomate, Mozzarella, frische Champignons

Tomato, mozzarella, fresh champignons

€ 17,50

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Schinken

Tomato, mozzarella, ham

€ 17,50

Tonno

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Tomato, mozzarella, tuna, onion

€ 17,50

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas

Tomato, mozzarella, ham, pineapple

€ 17,50

Speciale

Tomate, Mozzarella, Salami, scharfe Salami, Champignons, Chili

Tomato, mozzarella, salami, spicy salami, champignons, chili

€ 17,50

Bresaola

Tomate, Mozzarella, Bresaola, Mascarpone, Rucola, Parmesan

Tomato, mozzarella, Bresaola, mascarpone, rocket salad, parmesan cheese

€ 17,50

Lachs

Tomate, Mozzarella, Räucherlachs, Spinat

Tomato, mozzarella, smoked salmon, spinach

€ 19,50

Parma

Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmesan cheese

€ 18,50



SUPERIOR

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

€ 18,50

Diavola

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

€ 18,50

Gorgonzola

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Zwiebel
Tomato, mozzarella, Gorgonzola, spicy salami, onions

€ 19,50

Capricciosa

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

€ 18,50

Quattro Formaggi

Tomate, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten
Tomato, mozzarella, four different choice of cheeses

€ 19,50

Quattro Stagione

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

€ 19,50

Michaelangelo

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

€ 19,50

Calzone

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

€ 19,50

GOURMET PIZZA

Mini Pizza Tartufe – schwarzer Trüffel

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

€ 19,00

Tartufo – schwarzer Trüffel

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

€ 29,00

Mini Pizza Kaviar

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

€ 35,00

Pizza Kaviar

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

€ 95,00



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.

KAVIAR & AUSTERN & TRÜFFEL CAVIAR & OYSTERS & TRUFFLE

Osetra 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
Trüffelnudeln „Schlosshotel“			
Tagliolini mit 2 g Perigord Trüffel		€	28,00
Tagliolini with 2 g Perigord truffle			
Zusätzlicher Perigord Trüffel	pro Gramm / per gram	€	6,00

SALATE SALAD

Grüner Kopfsalat mit Radieschen und Kresse		€	9,00
Green Lettuce with radishes and cress			
Frühlingssalat		€	14,00
mit Avocado, Spargel und Bärlauch			
Spring salad with avocado, asparagus and wild garlic			
Caesar Salad mit Croûtons, Anchovis, frittierten Kapern und knusprigem Parmesan		€	16,00
Caesar salad with bread crumbles, anchovies, fried capers and crispy Parmesan cheese			
mit Maishendlbrust / with corn-fed chicken breast		€	22,00
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

€ 23,00

Beef Tatar "Schlosshotel" 120g

pikant gewürzt mit Trüffelmayonnaise,
Wachtelei und Toastbrot
With truffle mayonnaise, quail egg and toast

€ 29,00

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

€ 23,00

**Alle Vorspeisen können nach Wahl mit
zusätzlichem Perigord Trüffel verfeinert werden.**

pro Gramm / per gram

€ 6,00

All starters can be served with Perigord truffle.

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 Kaspresknödel

Beef soup from alpine ox with homemade cheese dumpling

€ 10,50

Bärlauchsuppe

mit pochiertem Wachtelei und Räucherlachs
Cream of wild garlic with poached quail egg and smoked salmon

€ 12,00

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



€ 22,00

Spaghetti Pomodoro

mit Büffelmozzarella

Spaghetti with tomato sauce and buffalo mozzarella



€ 19,00

Spaghetti Bolognese

Spaghetti with tomato-meat sauce

€ 23,00

REGIONALE KLASSIKER & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN MAIN DISHES



Tagliatelle mit Bärlauchpesto

Spargelspitzen, Datterini Tomaten und Büffelmozzarella
Tagliatelle with wild garlic pesto
asparagus tips, Datterini tomatoes and buffalo mozzarella



€ 26,00

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

€ 58,00

Beef Tatar "Schlosshotel" 200g vom heimischen Rinderfilet

pikant gewürzt mit Pommes Frites
Spicy Beef Tartar „Schlosshotel“ of local beef filet with french fries

€ 49,00

Wiener Schnitzel vom Paznauner Milchkalb oder oder

€ 36,00

Cordon Bleu vom Paznauner Milchkalb

in Butterschmalz gebacken mit Wildpreiselbeeren
„Wiener Schnitzel“ fried in butterfat with mountain cranberries

€ 37,00

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	€ 49,00
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	€ 49,00
Käsefondue – auf Vorbestellung oder Anfrage mit Weißbrot, Kartoffeln und Weintrauben On pre-order With white bread, potatoes and grapes	€ 47,00

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	€ 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



Hausgemachte Pralinen

Homemade pralines

pro Stück / per piece € 3,00

Topfenknödel

mit Topfeneis und Rhabarber-Erdbeerragout

Curd dumplings with curd ice cream and pieplant-strawberry ragout

€ 19,00

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

€ 19,00

Mousse au Chocolat

€ 17,00

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

€ 3,50

Rohmilchkäse Selektion

mit Feigen-Senf, Chutney und Früchtebrot

Selection of raw milk cheese with fig mustard, chutney and fruit bread

€ 28,00

AUS DER PATÎSSERIE

FROM THE PATÎSSERIE

Sachertorte mit Schlagsahne

Sachertorte with whipped cream

pro Stück / per piece

€ 8,50

Apfelstrudel mit Schlagsahne

Apple strudel with whipped cream

€ 8,50

wahlweise mit / optionally with

Vanilleeis / vanilla ice cream

Vanillesauce / vanilla sauce

€ 12,00

€ 12,00