



## À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE

Das Schloßhotel Ischgl mit Team wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.  
Schloßhotel Ischgl with 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



€ 9,00

#### Schloßhotel "Vital Mix"

verschiedene gemischte Salate, frische Kräuter und  
Weißbrot-Crispies

Various mixed salads, fresh herbs and white bread crispies



€ 9,00

#### Caesar Salad

mit Croutons, Anchovis, frittierten Kapern und  
knusprigem Parmesan

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

€ 12,00

mit Maishendl / with corn-fed chicken

€ 17,00

mit Riesengarnelen / with prawns

€ 21,00

#### Grüner Kopfsalat

mit Radieschen und Kresse

Green Lettuce with radishes and cress



€ 7,00



## VORSPEISEN STARTERS

---

### Büffelmozzarella

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



€ 15,00

### 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

pro Person / per person

€ 16,00

### Beef Tartar "Schlosshotel" 150g

pikant gewürzt mit Trüffelmayonnaise,  
Wachtelei und Bauernbrot  
With truffle mayonnaise, quail egg and bread

€ 19,50

### Carpaccio vom Almochsen

mit Basilikum Pesto, Rucola und Galtürer Bergkäse  
Carpaccio of alpine ox with  
basil pesto, rocket and Galtürer mountain cheese

€ 17,00

## SUPPEN SOUPS

---

### Cremesuppe von der Strauchtomate

mit Basilikum und Büffelmozzarella  
Cream soup of tomatoes  
with basil and Buffalo mozzarella



€ 7,50

### Kräftige Rindsuppe vom Almochsen

#### mit hausgemachten Frittaten

Beef soup from alpine ox with homemade sliced pancakes

€ 7,50

### Kräftige Rindsuppe vom Almochsen

#### mit Grießnockerl und Wurzelgemüse

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

€ 7,50

### Kräftige Rindsuppe vom Almochsen

#### mit Kaspressknödel

Beef soup from alpine ox with homemade cheese dumpling

€ 7,50

## ZWISCHENDURCH SNACKS

---



### Clubsandwich

mit Pommes Frites

Club sandwich with french fries

€ 19,00

### Schloss-Burger

mit Wedges oder Pommes Frites

Schloss burger with wedges or french fries

€ 19,00

### Vegetarisches Thai Curry

mit Tofu, Wok Gemüse und Basmatireis

Vegetarian Thai curry with tofu, wok vegetables and basmati rice



€ 19,00

### Zitronen-Backhendl

mit Erdäpfel-Gurkensalat und Kürbiskernerdip

Lemon fried chicken with potato cucumber salad and pumpkin seed dip

€ 22,00

### Spaghetti Pomodoro

mit Büffelmozzarella

Spaghetti with tomato sauce and buffalo mozzarella



€ 16,00

### Spaghetti Bolognese

Spaghetti with tomato-meat sauce

€ 17,00

## KULINARISCHER JAKOBWEG

PAZNAUN-ISCHGL

Gericht auf der Heidelbergerhütte von Patrick Raaß

### Kaspressknödel

mit Buttermilch auf Peperonata

Cheese dumplings

with buttermilk on peperonata

€ 17,00

## REGIONALE & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

### MAIN DISHES

---



#### **Gegrillter schottischer Wildlachs**

mit Zuckerschotengemüse, Erbsencreme und Teriyakisauce

Grilled Scottish wild salmon

with sugar snaps vegetables, pea cream and Teriyaki sauce

€ 32,00

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

pikant gewürzt mit Pommes Frites

Spicy Beef Tartar „Schlosshotel“ with french fries

€ 35,00

#### **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

€ 26,00

#### **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

€ 28,00

#### **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

€ 35,00

## UNSERE KLASSIKER OUR CLASSICS

---



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

€ 45,00

### **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

€ 45,00

## FÜR UNSERE JÜNGSTEN FOR OUR YOUNGSTERS

---

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

Kid's "Wiener Schnitzel" with french fries

€ 16,00

### **Spaghetti**

wahlweise mit / optionally with

Butter, Olivenöl und Parmesan / butter, olive oil and parmesan cheese

€ 11,00

Tomatensauce / tomato sauce

€ 11,00

Bolognese / tomato-meat sauce

€ 12,00

### **Würstel mit Pommes**

Sausage with french fries

€ 9,00

### **Gemischtes Kindereis**

Mixed kids ice cream

€ 7,00

## SÜSSES & KÄSE

### DESSERTS & CHEESE

---



#### Eispalatschinken

mit Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce und Krokantsplitter

Pancakes

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

€ 15,00

#### 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

€ 16,00

#### Vanille Crème Brûlée

mit Beerenragout mit Joghurteis

Vanilla Crème Brûlée with berry ragout and yoghurt ice cream

€ 14,00

#### Zitronensorbet / Lemon sorbet

wahlweise mit / optionally with

Belvedere Vodka

Champagner

€ 9,00

€ 13,00

#### 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

€ 24,00

## AUS DER PATÎSSERIE

### FROM THE PATÎSSERIE

---

#### Hausgemachte Pralinen

Homemade pralines

pro Stück / per piece

€ 2,00

#### Apfelstrudel

Apple strudel

wahlweise mit / optionally with

Sahne / cream

€ 8,00

Vanilleeis / vanilla ice cream

€ 9,00

Vanillesauce / vanilla sauce

€ 9,00