

GEDECK / COVER  
€ 5,50

EMPFEHLUNG  
UNSERES  
KÜCHENTEAMS

RECOMMENDATION  
FROM OUR KITCHEN  
TEAM



# À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE

Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Abend und  
kulinarischen Genuss.

## SPARGELZEIT

### KALBSTATAR

Spargel | Bärlauch | Buttermilch | Sesam  
Tatere of veal | asparagus | wild garlic  
buttermilk | sesame

€ 32,00

### THAILÄNDISCHE SPARGELSUPPE

Kokosmilch | Riesengarnelen  
Thai asparagus soup | coconut milk | king prawns

€ 14,00

### SÜDTIROLER WEISSER SPARGEL

Bärlauch-Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder  
zerlassene Butter

South Tyrolean white asparagus | wild garlic potatoes  
sauce hollandaise or melted butter

€ 33,00

mit 150g Kalbsfilet  
with 150g calf filet

€ 49,00

### TAGLIOLINI

Bärlauchpesto | Spargel | Parmaschinken  
Tagliolini | wild garlic pesto  
asparagus | parma ham

€ 35,00

# KAVIAR & AUSTERN

## CAVIAR & OYSTERS

### OSIETRA CAVIAR

Buchweizen-Blini | Sauerrahm  
gehacktes Ei | Schnittlauch  
Caviar | buckwheat blini |  
sour cream | egg | chives

50 G	€ 175,00
125 G	€ 390,00
250 G	€ 780,00

### 3 STÜCK AUSTERN

Chesterbrot | Schalotten-Vinaigrette | Zitrone  
3 oysters | Chester bread | shallot vinaigrette  
lemon

€ 21,00

### ZUSÄTZLICHE AUSTER

pro Stück/per piece

€ 7,00

# SALATE

## SALADS

### GRÜNER KOPFSALAT

Radieschen | Kresse  
Green Lettuce | radishes | cress

€ 11,00

### WINTERSALATBOWL

Blattsalate | Superfood | Avocado  
Mixed salad bowl | super food | avocado

€ 16,00

### CEASAR SALAD

Croûtons | Anchovis | frittierte Kapern  
Parmesan  
Ceasar salad | bread croûtons | anchovies  
fried capers | parmesan

€ 18,00

### MIT MAISHENDLBRUST

with corn-fed chicken breast

€ 25,00

### MIT 4 RIESENGARNELEN

with 4 pieces king prawns

€ 28,00



# VORSPEISEN

## STARTERS

### **BÜFFELMOZZARELLA**

bunte Tomanten | Basilikum | Pinienkerne  
Buffalo mozzarella | tomatoes  
basil | pine nuts

€ 21,00

### **CARPACCIO VOM ALMOCHSEN**

Basilikum Pesto | Rucola | Galtürer Bergkäse  
Carpaccio of alpine ox | basil pesto | rocket salad  
Galtürer mountain cheese

€ 26,00

### **BEEF TATAR SCHLOSSHOTEL 120G**

pikant gewürzt | Trüffelmayonnaise  
Wachtelei | Toastbrot  
spicily seasoned | truffle mayonnaise  
quial egg | toast

€ 32,00

### **TRÜFFEL EMPFEHLUNG**

Alle Vorspeisen können nach Wahl mit  
zusätzlichem Trüffel verfeinert werden.  
All starters can be served with truffel.

Perigord Trüffel

PRO GRAMM

€ 6,00

# SUPPEN

## SOUPS

### **RINDSUPPE VOM ALMOCHSEN**

mit Frittaten

Beef soup from alpine ox | sliced pancakes

€ 10,00

### **RINDSUPPE VOM ALMOCHSEN**

mit Kaspressknödel

Beef soup from alpine ox | cheese dumpling

€ 11,00

### **KÜRBISCHAUMSUPPE**

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskern-Schaum

Cream of pumpkin | glacéed pumpkin seeds  
pupkin seed oil foam

€ 12,00



REGIONALE  
KLASSIKER  
&  
INTER-  
NATIONALE  
SPEZIALITÄTEN

REGIONAL  
CLASSICS  
&  
INTERNATIONAL  
SPECIALITIES



**TRÜFFELTAGLIOLINI  
SCHLOSSHOTEL**

2g Perigord Trüffel

€ 29,00

**zusätzlicher Trüffel**

Perigord Trüffel

PRO GRAMM

€ 6,00

**VEGETARISCHES  
THAI CURRY**

Tofu | Wok Gemüse | Basmatireis

Vegetarian Thai curry | tofu  
wok vegetables | basmati rice

€ 29,00

**GNOCCHI**

Tomaten | Basilikum

Tomatoes | basil

€ 25,00

**BEEF TATAR  
SCHLOSSHOTEL 200G**

pikant gewürzt | Pommes Frites

Spicily seasoned | French Fries

€ 55,00

**WIENER SCHNITZEL  
ODER**

**CORDON BLEU**

in Butterschmalz gebacken

“Wiener Schnitzel” fried in butterfat

€ 42,00

€ 44,00

**WAHLWEISE MIT**

optionally with

Pommes Frites / French Fries

Petersilienerdäpfel / parsley potatoes

grünem Blattsalat / lettuce

**ZWIEBELROSTBRATEN  
VOM ALMOCHSEN RÜCKEN**

wilder Brokkoli | Röstzwiebeln | Kartoffelgratin

Fried beef and onions in gravy of saddle  
of alpine ox | wild broccoli | roasted onions  
potato gratin

€ 44,00

**200G FILETSTEAK  
VOM HEIMISCHEN RIND**

Rosmarinerdäpfel | Speckbohnen

Kräuterbutter | Pfeffersauce

200g beef filet steak of local beef

rosemary potatoes | bacon beans

herb butter | pepper sauce

€ 55,00

FISCH

FISCH

KLASSIKER  
AB 2 PERSONEN

CLASSICS FOR 2

FONDUE  
AUF VORBESTELLUNG  
ODER ANFRAGE

FONDUE  
ON PRE ORDER OR  
REQUEST

**GEDÜNSTETER SCHOTTISCHER  
WILDLACHS**

Zuckerschotengemüse | Erbsencreme  
Teriyakisauce

Poached Scottish wild salmon  
sugar snaps vegetables | pea cream  
Teriyaki sauce

€ 44,00

**IM GANZEN GEBRATENE  
"DOVER" SEEZUNGE**

Blattspinat | Pommes nature  
Schnittlauch-Weißwein Nage

Whole fried "Dover" sole | leaf spinach  
french fries natural | chives-white wine nage

€ 65,00

**CHATEAUBRIAND  
400G HEIMISCHES RIND**

Rosmarinerdäpfel | Speckbohnen  
Portweinjus

Rosemary potatoes | bacon beans  
port wine jus

PRO PERSON | PER PERSON

€ 59,00

**FONDUE CHINOISE**

Rind-, Kalb-, Huhn | diverse Saucen  
Beilagen

Beef, veal and chicken  
various sauces | side dishes

PRO PERSON | PER PERSON

€ 58,00

**KÄSEFONDUE**

Weißbrot | Erdäpfel | Weintrauben

Cheese Fondue | white bread  
potatoes | grapes

PRO PERSON | PER PERSON

€ 54,00



# SÜSSES & KÄSE

## SWEETS & CHEESE

## AUS DER PATISSERIE

## FROM THE PATISSERIE

### LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Vanilleeis | Sahne  
Lukewarm chocolate cake  
vanilla ice cream | cream

€ 14,00

### KAISERSCHMARRN

Tahiti Vanilleeis | Zwetschken Röster  
Apfelmus

Tahiti vanilla ice cream | stewed plums  
apple puree

€ 24,00

Frisch zubereitet in 20 minuten  
Freshly made in 20 minutes

### ZITRONENSORBET

Lemon sorbet

### WAHLWEISE MIT

optionally with  
Belvedere Vodka  
Champagner

€ 10,00

€ 17,00

### HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

Homemade ice cream and sorbet  
PRO KUGEL | PER SCOOP

€ 4,50

### ROHMILCHKÄSE SELECTION

Feigensenf | Chutney | Früchtebrot  
Selection of raw milk cheese | fig mustard  
chutney | fruit bread

€ 29,00

### HAUSGEMACHTE PRALINEN

Homemade pralines  
PRO STÜCK | PER PIECE

€ 3,50

### SACHERTORTE MIT SCHLAGSAHNE

Sachertorte with whipped cream

€ 9,00

### APFELSTRUDEL MIT SCHLAGSAHNE

Apfel strudel with whipped cream

€ 9,00

### WAHLWEISE MIT

optionally with  
Vanilleeis / vanilla ice cream  
Vanillesauce / vanilla sauce

€ 12,00

€ 12,00