

À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE

GEDECK / COVER
€ 4,00

EMPFEHLUNG
UNSERES
KÜCHENTEAMS

RECOMMENDATION
FROM OUR KITCHEN
TEAM

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Besuch und
kulinarischen Genuss

CARPACCIO VOM ALMOCHSEN

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

€ 26,00

KULINARISCHER JAKOBSWEG PAZNAUN-ISCHEL

GERICHT AUF DER HEIDELBERGER HÜTTE VON PATRICK RAASS

KALBFLEISCH PFLANZERL

Kartoffel-Lauch Püree | marinierte rote
Radieschen

Veal patties | potato-leek puree
marinated red radishes

€ 38,00

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Vanilleeis | Sahne
Lukewarm chocolate cake
vanilla ice cream | cream

€ 19,00

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene enthalten
können. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Please be aware that our dishes may contain allergens.
If you have any questions, feel free to ask our staff.



SALATE

SALADS

GRÜNER KOPFSALAT

Radishes | Kresse

Green lettuce | radishes | cress

€ 11,00

GEMISCHTER SALAT

Kopfsalat | Kraut | Tomate | Mais

Mixed salad | lettuce | cabbage | tomato | corn

€ 11,00

CAESAR SALAD

Croûtons | Anchovies | frittierte Kapern
Parmesan

Caesar 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 Tomaten | 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

quail egg | 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

€ 25,00



SUPPEN

SOUPS

RINDSUPPE VOM ALMOCHSEN

mit Frittaten

Beef soup from alpine ox | sliced pancakes

€ 10,00

RINDSUPPE VOM ALMOCHSEN

mit Grießnockerl

Beef soup from alpine ox | semolina dumpling

€ 11,00

SUPPE VON DER STRAUCHTOMATE

Basilikum | Büffelmozzarella

Cream of tomatoes | basil | Bufallo mozzarella

€ 12,00

KLASSIKER

CLASSICS

CLUBSANDWICH

Pommes Frites

French fires

€ 28,00

WAGYU SCHLOSS-BURGER

Wedges oder Pommes Frites

Wedges or french fries

€ 28,00

SPAGHETTI POMODORO

Büffelmozzarella

Spaghetti | tomato sauce | buffalo mozzarella

€ 21,00

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti with tomato-meat sauce

€ 25,00



REGIONALE & INTER- NATIONALE SPEZIALITÄTEN

REGIONAL & INTERNATIONAL SPECIALITIES



WIENER SCHNITZEL € 42,00
O D E R

CORDON BLEU € 44,00
in Butterschmalz gebacken
"Wiener Schnitzel" fried in butterfat

WAHLWEISE MIT
optionally with
Pommes Frites / French Fries
Petersilienerdäpfel / parsley potatoes
grünem Blattsalat / lettuce

BEEF TATAR
SCHLOSSHOTEL 200G
pikant gewürzt | Pommes Frites
Spicily seasoned | French Fries € 49,00

VEGANES THAI CURRY
Tofu | Wok Gemüse | Basmatireis
Vegan Thai curry | tofu
wok vegetables | basmati rice € 29,00

**KULINARISCHER
JAKOBSWEG**
PAZNAUN-ISCHGL

**GERICHT AUF DER
HEIDELBERGER HÜTTE
VON PATRICK RAASS**

KALBFLEISCH PFLANZERL
Kartoffel-Lauch Püree | marinierte rote
Radieschen
Veal patties | potato-leek puree
marinated red radishes € 38,00

**200G FILETSTEAK
VOM HEIMISCHEN RIND**
Rosmarinerdäpfel | Speckbohnen
Kräuterbutter | Pfeffersauce
200g beef filet steak of local beef
rosemary potatoes | bacon beans
herb butter | pepper sauce € 49,00

FISCH

FISCH

KLASSIKER
AB 2 PERSONEN

CLASSICS FOR 2

FÜR UNSERE
JÜNGSTEN

FOR OUR
YOUNGSTERS



**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

€ 58,00

**CHATEAUBRIAND
400G HEIMISCHES RIND**

Rosmarinerdäpfel | Speckbohnen
Portweinjus

Rosemary potatoes | bacon beans
port wine jus

PRO PERSON | PER PERSON

€ 59,00

WIENER SCHNITZEL

vom Kalb | Pommes Frites

Kid's "Wiener Schnitzel" | french fries

€ 22,00

SPAGHETTI

WAHLWEISE MIT
optionally with

Butter / butter

€ 15,00

Tomatensauce / tomato sauce

€ 15,00

Bolognese / tomato-meat sauce

€ 16,00

WÜRSTEL

Pommes Frites

Sausage | french fries

€ 14,00

**GEMISCHSTES
KINDEREIS**

Mixed kids ice cream

€ 9,00

SÜSSES & KÄSE

SWEETS & CHEESE

AUS DER PATISSERIE

FROM THE PATISSERIE

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Vanilleeis | Sahne
Lukewarm chocolate cake
vanilla ice cream | whipped cream

€ 19,00

EISPALATSCHINKEN

Vanilleeis | Sahne | Schokosauce
Krokantsplitter
Pancakes | vanilla ice cream | whipped cream
chocolate sauce | cracknel flakes

€ 19,00

KAISERSCHMARRN

Tahiti Vanilleeis | Zwetschkén 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

€ 4,00

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