



RESTAURANT WEINSTUBE TRADITIONELL



WIR WÜNSCHEN IHNEN ANGENEHME STUNDEN UND
EINEN KULINARISCHEN GENUSS.

EXECUTIVE
CHEF DE CUISINE
PATRICK RAASS

CHEF DE CUISINE
WEINSTUBE
MICHAEL FRITSCHÉ

Gedeck / Cover
€ 5,50

EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENTEAMS

RECOMMENDATION FROM OUR KITCHEN TEAM

KAVIAR & AUSTERN

CAVIAR & OYSTERS

BÜFFELMOZZARELLA € 22,00

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

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALMOCHSENRÜCKEN € 46,00

wilder Brokkoli | Röstzwiebeln | Kartoffelgratin
Roasted beef and onions in gravy of saddle
of alpine ox | wild broccoli | roasted onions | potato gratin

200G FILETSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND € 57,00

Rosmarinerdäpfel | Speckbohnen
Kräuterbutter | Pfeffersauce
200g beef filet steak of local beef
rosemary potatoes | bacon beans | herb butter | pepper sauce

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN € 19,00

Vanilleeis | Sahne
Lukewarm chocolate cake
Vanilla ice cream | cream

OSIETRA CAVIAR

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

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

3 STÜCK AUSTERN

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

zusätzliche Auster | pro Stück | per piece € 8,00

SALATE

SALADS

VORSPEISEN STARTERS

TRÜFFEL EMPFEHLUNG

Alle Vorspeisen können nach Wahl mit zusätzlichem Trüffel verfeinert werden.

All starters can be served with truffle.

SUPPEN

SOUPS

GRÜNER KOPFSALAT

Radieschen | Kresse
Green Lettuce | radishes | cress

€ 13,00

WINTERSALATBOWL

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

€ 17,00

CAESAR SALAD

Croûtons | Anchovis | frittierte Kapern | Parmesan | Speckchips
Caesar salad | bread croûtons | anchovies
fried capers | parmesan | bacon chips

€ 19,00

mit Maishendlbrust / with corn-fed chicken breast
mit 4 Riesengarnelen / with 4 pieces king prawns

€ 26,00

€ 29,00

BÜFFELMOZZARELLA

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

€ 22,00

CARPACCIO VOM ALMOCHSEN

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

€ 27,00

BEEF TATAR SCHLOSSHOTEL 120 G

pikant gewürzt | Trüffel Mayonnaise | Wachtelei | Toast
Spicily seasoned | truffle mayonnaise
quail egg | toast

€ 34,00

RINDSUPPE VOM ALMOCHSEN

mit Frittaten
Beef soup from alpine ox | sliced pancakes

€ 12,00

RINDSUPPE VOM ALMOCHSEN

mit Kaspressknödel
Beef soup from alpine ox | cheese dumpling

€ 13,00

KÜRBISSCHAUMSUPPE

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskern-Schaum | Ravioli
Cream of pumpkin | glacéed pumpkin seeds
pumpkin seed oil foam | ravioli

€ 14,00



REGIONALE
KLASSIKER
&
INTERNATIONALE
SPEZIALITÄTEN

REGIONAL CLASSICS
&
INTERNATIONLA
SPECIALITIES



SPAGHETTI POMODORO mit Büffelmozzarella Spaghetti with tomato sauce and buffalo mozzarella	€ 22,00
SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti with tomato-meat sauce	€ 26,00
GNOCCHI Tomaten Basilikum Gnocchi tomatoes basil	€ 26,00
TRÜFFEL TAGLIOLINI SCHLOSSHOTEL MIT FRISCH GEHOBELTEM 1g Périgord Trüffel	€ 22,00 € 6,00
TRÜFFEL-POMMES MIT 2G PÉRIGORD-TRÜFFEL - KLEIN Truffle Fries with 2g Périgord Truffle - small	€ 19,00
TRÜFFEL-POMMES MIT 3G PÉRIGORD-TRÜFFEL - GROß Truffle Fries with 3g Périgord Truffle - large	€ 30,00
THAI CURRY Wok Gemüse Tofu Basmatireis Vegetarian Thai curry wok vegetables tofu basmati rice wahlweise mit / optionally with mit Maishendlbrust / with corn-fed chicken breast mit 4 Riesengarnelen / with 4 pieces king prawns	€ 31,00 € 36,00 € 39,00
CLUBSANDWICH Hühnerbrust Spiegelei Speck Pommes Frites Chicken breast fried egg bacon french fries	€ 29,00
WAGYU SCHLOSS-BURGER BBQ-Sauce Speck Cheddar Käse Wedges oder Pommes Frites BBQ-sauce bacon cheddar cheese wedges or french fries	€ 29,00
BEEF TATAR SCHLOSSHOTEL 200G pikant gewürzt Trüffel Mayonnaise Wachtelei Toast oder Pommes Frites Spicily seasoned truffle mayonnaise quail egg toast or french fries	€ 57,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebacken "Wiener Schnitzel" fried in butterfat oder	€ 44,00
CORDON BLEU VOM KALB in Butterschmalz gebacken wahlweise mit / optionally with Petersilienerdäpfel / parsley potatoes Pommes Frites / French Fries grünem Blattsalat / lettuce	€ 46,00
ZWIEBELROSTBRATEN VOM ALMOCHSENRÜCKEN wilder Brokkoli Röstzwiebeln Kartoffelgratin Roasted beef and onions in gravy of saddle of alpine ox wild broccoli roasted onions potato gratin	€ 46,00

FISCH FISH

KLASSIKER AB 2 PERSONEN CLASSIC FOR 2

FONDUE AUF VORBESTELLUNG ODER ANFRAGE

FONDUE ON PRE ORDER OR REQUEST

GOURMET PIZZA GOURMET PIZZA



GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM RIND Röstkartoffeln Cremespinat Apfelkren Schnittlauchsauce Prime boiled beef creamy spinach apple horseradish chives sauce	€ 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	€ 57,00
GEDÜNSTETER SCHOTTISCHER WILDLACHS Zuckerschotengemüse Erbsencreme Teriyakisauce Poached Scottish wild salmon sugar snaps vegetables pea cream Teriyaki sauce	€ 45,00
IM GANZEN GEBRATENE "DOVER" SEEZUNGE Blattspinat Pommes nature Schnittlauch-Weißwein Nage Whole roasted "Dover" sole leaf spinach butter potatoes chives white wine nage	€ 66,00
400G CHATEAUBRIAND VOM HEIMISCHEN RIND Rosmarinerdäpfel Speckbohnen Portweinjus Sauce Bernaise Rosemary potatoes bacon beans port wine jus Sauce Bernaise pro Person per Person	€ 62,00
KÄSEFONDUE Weißbrot Erdäpfel Weintrauben Essiggemüse Cheese Fondue white bread potatoes grapes pickled vegetables pro Person per Person	€ 56,00
FONDUE WIENER ART Käsefondue mit Mini-Wiener Schnitzel Cheese Fondue mini "Wiener Schnitzel" pro Person per Person	€ 65,00
FONDUE CHINOISE Fleisch vom Rind, Kalb und Huhn diverse Saucen Beilagen Selection of beef, veal and chicken various sauces side dishes pro Person per Person	€ 65,00
PIZZA TARTUFO – SCHWARZER TRÜFFEL AUCH ALS MINI PIZZA Tomate, Mozzarella, schwarzer Trüffel Tomato, mozzarella, black truffle	€ 37,00 € 28,00
PIZZA LACHS - KAVIAR AUCH ALS MINI PIZZA MIT 10 G OSIETRA KAVIAR Crème Fraîche, Räucherlachs, 30g Osietra Kaviar Crème Fraîche, smoked salmon, 30g Osietra caviar	€ 98,00 € 39,00

SÜSSES
&
KÄSE

SWEETS
&
CHEESE

AUS DER
PATISSERIE

FROM THE
PATISSERIE



LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Vanilleeis | Sahne
Lukewarm chocolate cake
Vanilla ice cream | cream

€ 19,00

KAISERSCHMARRN

Tahiti Vanilleeis | Zwetschken Röster | Apfelmus
Tahiti vanilla ice cream | stewed plums | apple puree
Frisch zubereitet in 20 minuten
Freshly made in 20 minutes

€ 24,00

ZITRONENSORBET

Lemon sorbet
wahlweise mit
optionally with
Belvedere Vodka
Champagner

€ 10,00

€ 17,00

EIS & SORBET

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
wahlweise mit
optionally with

€ 9,00

Vanilleeis / vanilla ice cream

€ 12,00

Vanillesauce / vanilla sauce

€ 12,00

PIZZA 15.30 h - 00.30 h

PIZZABROT € 12,00
Knoblauch, Olivenöl
Garlic, olive oil

MARGHERITA € 17,50
Tomate, Mozzarella
Tomato, mozzarella

SALAMI € 19,80
Tomate, Mozzarella, Salami
Tomato, mozzarella, salami

SALAMI GOLDKORN € 20,50
Tomate, Mozzarella, Salami, Mais
Tomato, mozzarella, salami, corn

PARMA € 22,50
Tomate, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola, Parmesan
Tomato, mozzarella, Parma ham,
rocket salad, parmesan cheese

PROSCIUTTO € 19,80
Tomate, Mozzarella, Schinken
Tomato, mozzarella, ham

BUFALA € 19,80
Tomate, Mozzarella, frische Tomaten,
Mozzarella di Buffalo, Basilikum, Knoblauch
Tomato, mozzarella, fresh tomatoes,
mozzarella di Buffalo, basil, garlic

GORGONZOLA € 22,50
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola,
scharfe Salami, Zwiebel
Tomato, mozzarella, Gorgonzola,
spicy salami, onions

SPECIALE € 22,50
Tomate, Mozzarella, Salami, scharfe Salami,
Champignons, Chili
Tomato, mozzarella, salami, spicy salami,
champignons, chili

LACHS € 22,50
Tomate, Mozzarella, Räucherlachs, Spinat
Tomato, mozzarella, smoked salmon,
spinach

QUATTRO FORMAGGI € 22,50
Tomate, Mozzarella, vier verschiedene
Käsesorten
Tomato, mozzarella, four different kinds of
cheese

PIZZA 03:30 PM - 00:30 AM

MINI PIZZA € 14,00
Tomate, Mozzarella, Salami oder Schinken
Tomato, mozzarella, salami or ham

SCHLOSS-ALM € 20,50
Tomate, Mozzarella, Salami, Paprika, Zwiebel
Tomato, mozzarella, salami, bell pepper, onion

FUNGHI € 19,80
Tomate, Mozzarella, Champignons
Tomato, mozzarella, champignons

TONNO € 19,80
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
Tomato, mozzarella, tuna, onion

DIAVOLA € 20,50
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni,
Champignons, Paprika
Tomato, mozzarella, spicy salami, hot pepper,
champignons, bell pepper

HAWAII € 19,80
Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple

CAPRICCIOSA € 22,50
Tomate, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Paprika, Artischocke
Tomato, mozzarella, ham, champignons,
bell pepper, artichoke

MICHELANGELO € 22,50
Tomate, Mozzarella, Salami, Schinken,
Paprika, frische Tomaten, Ei, Peperoni
Tomato, mozzarella, salami, ham, bell pepper,
fresh tomatoes, egg, hot pepper

BRESAOLA € 22,50
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Mascarpone,
Rucola, Parmesan
Tomato, mozzarella, Bresaola, mascarpone,
rocket salad, parmesan cheese

CALZONE € 20,50
Tomate, Mozzarella, Schinken,
Champignons
Tomato, mozzarella, ham, champignons

QUATTRO STAGIONE € 22,50
Tomate, Mozzarella, Salami, Schinken,
Champignons, Paprika
Tomato, mozzarella, salami, ham,
champignons, bell pepper