



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Willkommen in der Trattoria

**In unserer Trattoria steht traditionelle italienische Küche im Mittelpunkt.
Wir kochen nach Originalrezepten und setzen auf hochwertige Zutaten aus
Italien – für authentischen Geschmack ohne Kompromisse.**

Alle Speisen werden frisch zubereitet.

Bei hohem Andrang kann es zu Wartezeiten kommen.

Sie können unsere Gerichte auch vorab bestellen und mitnehmen.

Bitte beachten Sie, dass bei der Zubereitung allergieauslösende Zutaten verwendet werden können. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

Guten Appetit

WÜNSCHT DAS TEAM
DER SILVRETTA THERME ISCHGL

Ab 21:00 Uhr: **Nur Pizza!**



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Saisonale
Spezialitäten

HERBST GENUSS



KÜRBISCREMESUPPE – 9,50

Kernöl, Kräuter-Croutons A, G, L



WINTERSALAT MIT HOKKAIDO-KÜRBIS – 16,00

Ziegenkäse, Birne, Walnüss G, H, L, M

GERÄUCHERTE ENTENBRUST – 21,00

Feigen, Chutney, Pinienkerne H, L, M, O



KÜRBIS-CURRY – 21,00

Kokosmilch, Basmatireis, Kürbiskern-Krokant F, L, N

WOLFSBARSCHFILET – 30,00

Birnen-Risotto, Blattspinat D, G, L, O

LAMMRÜCKEN – 43,00

Pastinake, Kartoffel-Paunzen, Kürbis, Rosmarin-Preiselbeerjus A, F, G, L, M, O



Alle Preise in Euro. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.
Bitte beachten Sie, dass in unserer Küche frisch gekocht wird und es zu Kreuzkontaminationen kommen kann.

Vorspeisen



BRUSCHETTA MIT TOMATE – 8,50

Knusprig getoastetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum ^A

TOMATE MIT BÜFFELMOZZARELLA – 15,00

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum in Balsamico-Olivenöl-Dressing ^G

Salate



GEMISCHTER SALAT – 8,00

Gemischter Salat mit Kirschtomaten und Mais in Balsamicodressing ^O

GRÜNER SALAT – 7,50

Gemischter grüner Salat in Balsamicodressing ^O

CRISPY HÜHNERSALAT – 18,00

Hühnerbruststreifen, Salatherzen, Kirschtomaten, Croutons, Joghurt-Dressing ^{A, C, G, L}

PIZZABROT – 9,00

Klassisches Pizzabrot mit Salz, Rosmarin und Knoblauch ^{F, A}

Pasta & Risotto



SPAGHETTI BOLOGNESE – 17,50

Spaghetti mit hausgemachtem Rindfleisch-Ragout und Parmesan A, G, C, O, L, M

SPAGHETTI AL SALMONE – 27,00

Spaghetti mit Lachs, Sahneseauce und frischer Petersilie A, C, G, O, D, L, M

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA – 17,50

Spaghetti mit Guanciale (italienischer Wangenspeck), Kirschtomaten, Chili und Pecorino (würziger Schafkäse) A, G, C, F, M

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE – 16,50

Spaghetti in feiner Tomatensauce mit Basilikum und Parmesan A, G, C, F, M

LASAGNE BOLOGNESE – 17,50

Klassische Lasagne mit würziger Rinder-Tomatensauce und cremiger Béchamelsauce G, O, A, C, L, F, M

Einige unserer **Nudelgerichte** sind auch glutenfrei erhältlich –
wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam.

Hauptspeisen



PICCATA MILANESE – 34,00

Kalbsrücken in Ei und Parmesan paniert, dazu Spaghetti in Tomatensauce A, G, C, F, M

LACHS IM OFEN GEBACKEN – 32,00

Ofenlachs mit Erbsenminze-Püree und glasierten Jungkarotten D, G, L

POLPETTE DI MANZO (RINDFLEISCHBÄLLCHEN) – 30,00

Rindfleischbällchen in Tomatensauce und mit Mozzarella überbacken A, C, G, L, O

*La vita è troppo breve per
non mangiare bene.*

DAS LEBEN IST ZU KURZ, UM NICHT GUT ZU ESSEN.

Klassische Pizza



LA TRATTORIA – 19,00

Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | scharfe Salami | Brie | Zwiebel |
Basilikum | Oregano A, G, F

MARGHERITA – 13,50

Tomatensauce | Mozzarella | Oregano A, G, F

FUNGHI – 14,50

Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Oregano A, G, F

MILANESE – 18,00

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami | Gorgonzola | Jalapenos | Oregano A, G, M, F

PROSCIUTTO – 15,50

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Oregano A, G, F

PROSCIUTTO-FUNGHI – 16,50

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons | Oregano A, G, F

LA SAPORITA – 19,00

Tomatensauce | Mozzarella | geräucherter Provola | Speck | Champignons | Oregano A, G, M, F

SALAMI – 16,50

Tomatensauce | Mozzarella | Salami (zur Auswahl: mild oder scharf) | Oregano A, G, M, F

CAPRICCIOSA – 19,00

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Artischocken | Oliven | Champignons | Oregano A, G, F

DIABOLO – 17,50

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami | Pfefferoni | Knoblauch | Oregano A, G, M, F

SPINACI E FETA – 18,00

Tomatensauce | Mozzarella | Blattspinat | Schafskäse | Knoblauch | Oregano A, G, F

4 FORMAGGI – 19,00

Tomatensauce | Mozzarella | Gorgonzola | Almkäse | Brie | Oregano A, G, F

CALZONE (PIZZATASCHE) – 16,50

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons | Oregano A, G, M, F

HAWAII – 16,50

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Ananas | Oregano A, G, F

Speziale-Pizza



VITALE (PIZZATASCHE) – 15,50

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken |
Oregano | wird nach dem Backen mit kühlem
Salat gefüllt A, G, L, F, O

RUSTIKALE – 18,50

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe
Salami | Speck | Zwiebel | Parmesan |
Oregano A, G, M, F

PARMA & RUCOLA – 19,50

Tomatensauce | Mozzarella |
Rucola | San-Daniele-Schinken |
Parmesanspäne A, G, M, F

DOLCE E SALATO – 16,50

Tomatensauce | Mozzarella | Mascarpone |
Zwiebel | Spinata (scharfe italienische Salami) |
Oregano A, G, F, M

ALMKÄSE – 19,00

Tomatensauce | Mozzarella | Speck |
Almkäse | Parmesan A, G, M, F

PRIMAVERA – 21,50

Tomatensauce | Büffelmozzarella |
Basilikumpesto | San-Daniele-Schinken A, G, M, F

PARMIGIANA – 16,50

Tomatensauce | Mozzarella | Melanzani |
Parmesan | Basilikum | Oregano A, G, F

VEGETARIANA – 14,50

Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse der Sai-
son | Oregano A, G, F

MARINARA – 14,00

Tomatensauce | Knoblauch | Basilikum |
Oregano | ohne Mozzarella F, A

TONNO – 16,50

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch |
Zwiebel | Knoblauch | Oregano D, A, G, F

NAPOLI – 16,50

Tomatensauce | Sardellen | Kapern |
Oregano | ohne Mozzarella F, A, D, M, O

SILVRETTA SPEZIALE – 19,50

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken |
Salami | Thunfisch | Champignon |
Oregano A, D, G, F



ohne Tomatensauce

LA MIA (PIZZATASCHE) – 19,50

Mozzarella | San-Daniele-Schinken |
Mascarpone | Parmesanspäne | Basilikum |
Rucola | Olivenöl | Oregano A, G, F

Für unsere Kleinsten



SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE – 8,50

A, G

SPAGHETTI BOLOGNESE – 9,50

A, O, L, G

PIZZA MARGHERITA – 9,50

A, G, F

PIZZA SALAMI – 10,00

A, G, F

PIZZA PROSCIUTTO – 10,00

A, G, F

Wir bitten um Verständnis, dass wir Kindergerichte nur für Kinder anbieten können.

Desserts



HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ – 10,90

Mascarponecreme, Kaffee und Kakao A, C, E, F, G, H

HASELNUSSMOUSSE – 9,50

Haselnussmousse, Dulce de Leche (Karamellcreme)
und karamellisierte Haselnüsse G, H, C

LAVAKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN – 9,50

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
eine Kugel Vanilleeis und Schlagobers A, C, G, E, H

Eisspezialitäten



EISKAFFEE GERÜHRT – 9,80

Köstliches Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee gerührt,
mit viel Schlagobers garniert

A, C, E, F, G, H

HEISSE LIEBE – 12,50

Köstliches Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren,
mit Schlagobers vollendet

A, C, E, F, G, H

COUPE DÄNEMARK – 10,90

Köstliches Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagobers

A, C, E, F, G, H

BANANENSPLIT – 12,50

Köstliches Vanilleeis mit Bananenhälften, garniert mit Mandelsplittern,
Schokosauce und Schlagobers

A, C, E, F, G, H

NUSS MIT SCHUSS – 15,00

Verschiedene Nusseissorten, mit Nüssen und Schlagobers garniert,
"hochprozentig" verfeinert

2, A, C, E, F, G, H

FRUCHTBECHE – 13,50

Köstliche Fruchteissorten mit frischen Früchten der Saison garniert

A, C, E, F, G

GEMISCHTES EIS MIT SCHLAG – 8,00

OHNE SCHLAG – 6,00

Der klassische Eisgenuss: drei Kugeln köstliches Eis,
mit oder ohne Schlag

A, C, E, F, G, H

SCHATZKISTE – 6,00

Für unsere Kleinen: Cremiges Vanille- und Schokoladeneis mit einer
Überraschung im geheimen Versteck der Schatzkiste

G

UNSERE HOHLHIPPEN (EISWAFFELN) ENTHALTEN ALLERGENE: A, C, E, G, H



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle	0,33 l	3,70
Mineralwasser still oder prickelnd	0,75 l	7,30
Coca-Cola Fanta Mezzo Mix Sprite	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,30
Coke-Zero (Flasche)	0,33 l	5,00
Almdudler (Flasche)	0,35 l	5,00
Eistee Pfirsich Zitrone (Flasche)	0,33 l	4,50
Organics by Red Bull		
Bitter Lemon Black Orange Ginger Ale Ginger Beer Tonic Water	0,25 l	5,10
Red Bull		
Energy Drink Sugarfree	0,25 l	5,00
Jugendgetränk: Skiwasser	0,3 l	3,30
Himbeere Holunder	0,5 l	3,90
still oder prickelnd		
Soda Zitron	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,20

Bitte beachten Sie: Light- sowie Energy-Getränke können eine Phenylalaninquelle enthalten.

Fruchtsäfte

Orange Multivitamin	0,2 l	3,70
	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,70
Fruchtsaft gespritzt	0,3 l	4,10
still oder prickelnd	0,5 l	5,50

Heiße Getränke

Verlängerter	4,50
Espresso Espresso Macchiato ^G	je 3,80
Doppio	6,80
Cappuccino ^G	4,90
Latte Macchiato ^G	5,00
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	6,50
Heiße Schokolade mit Rum ^G	10,00
Tee (versch. Sorten)	3,50
Tee (versch. Sorten) mit Honig	4,80
Tee mit Rum	7,00
Affogato al caffè ^G	6,70

Bier vom Fass

Trumer Pils ^A	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Radler ^A	0,3 l	4,50
süß sauer	0,5 l	5,50

Weizen vom Fass

Erdinger ^A	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,80
Cola Weizen ^A	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,20

Flaschenbier

Silvretta Bräu Märzen ^A	0,5 l	5,70
Erdinger (dunkel) ^A	0,5 l	5,50
Corona ^A	0,33 l	6,00
Erdinger Natur Radler ^A	0,5 l	5,50

Alkoholfreies Flaschenbier

Erdinger Weizenbier ^A	0,5 l	5,70
----------------------------------	-------	------



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Aperitifs

Campari Soda Orange	9,50
Glas Prosecco	0,1 l 6,50

Auf unserer Spritzer-Karte finden Sie weitere
Aperitifs und saisonale Kreationen.

Longdrinks

Cuba Libre	10,50
Gin Tonic	9,80
Havana Lemon	10,50
Jack Daniels Cola	9,50
Wodka Bull	14,80

Offene Weissweine

Kerner „Aristos“ D.O.C o Eisacktaler Kellerei Südtirol	1 8 l 9,30
Grüner Veltliner Federspiel Fass 7 o Weingut Haslinger Wachau	1 8 l 8,00
Chardonnay Reserve o Weingut Krug Gumpoldskirchen Thermenregion	1 8 l 8,50
Trebbiano „Lugana“ o Tenuta Avanzi Vigna Bragnana Sirmione	1 8 l 7,50
Weißwein gespritzt o süß sauer	0,25 l 5,20

Offene Rotweine

Zweigelt Reserve Eichkogel o Weingut Krug Thermenregion	1 8 l 8,50
Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C o Tenute Falezza Verona	1 8 l 8,50
Il Bruciato Bolgheri D.O.C o Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Tenuta Guada al Tasso-Antinori, Bolgheri	1 8 l 9,70
Rotwein gespritzt o süß sauer	0,25 l 5,20

Offene Roséweine

Seerosé o Weingut Pia Strehn Deutschkreutz	1 8 l 7,50
---	--------------

Bitters

Jägermeister Fernet Branca	2 cl je 4,00
Averna Ramazzotti	5 cl je 5,50

Cognac je 2 cl

Hennessy	7,00
Remy Martin X.O.	24,00

Edelbrände je 2 cl

Apfelbrand Brennerei Hochstrasser	5,00
Zwetschken Cuvée Brennerei Pfeifer	5,50
Haselnussgeist Marillenbrand Williams Birnenbrand Brennerei Hochstrasser	je 7,00
Zirbengeist Grissners Edle	7,00
Grappa Sassicaia	12,00
Grappa Ornellaia	13,00
Brombeere Brennerei Kössler	18,00

Liköre je 2 cl

Limoncello	4,20
Amaretto Baileys G, C, O Cointreau	je 4,50
Grand Marnier Pernod	je 5,00

Rum je 4 cl

Bacardi	6,50
Plantation La Reunion 13y	11,50
Zacapa Reserva Limitata	15,00

Whiskys je 4 cl

Jim Beam Jack Daniel's	8,00 9,00
Jameson Black Barrel Bow Street 18 y Lot 40	13,00 18,00 14,00
Maker's 46	15,00
Lagavulin 16 y	16,00
Macallan 12 y Sherry Oak	17,00
Yamazaki 12 y	26,00

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.
Weine können Sulfite sowie Kasein enthalten.

Alle Preise in Euro. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Saisonale Spritz-Kreationen

APEROL SPRITZ – 9,50

Aperol | Prosecco | Soda

BASILIKUM SPRITZ – 9,50

Prosecco | Basilikumsirup | Zitronensaft | Soda

BITTER SPRITZ – 9,70

Gin | Campari | Bitter Lemon

HUGO – 9,50

Prosecco | Holundersirup | Soda | Minze | Limette

LILLET INGWER – 9,70

Lillet | Ginger Beer

LILLET WILDBERRY – 9,90

Lillet Rosé | Wildberry Schweppes | Beeren

MIMOSA – 9,50

Prosecco | Orangensaft

RUBY SPRITZ – 9,70

Roséwein | Erdbeersirup | Soda

VIOLA SUNSET – 9,70

Weißwein | Veilchensirup | Soda | Zitronenscheibe | Brombeeren



Mocktails

VIRGIN APEROL – 6,50 **ALKOHOLFREI**

Aperol Zero | Secco 0,0 | Soda |
Mandarinensirup | Orangenscheibe

VIRGIN HUGO – 6,50 **ALKOHOLFREI**

Gingerbeer | Holundersirup | Minze

CRODINO SPRITZ – 6,70 **ALKOHOLFREI**

Crodino | Secco 0,0 | Orangenscheibe

Allergenliste

- A** glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier von Geflügel **D** Fisch (außer Fischgelatine) **E** Erdnüsse
F Sojabohnen **G** Milch von Säugetieren (inkl. Laktose) **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf
N Sesamsamen **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische