



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Willkommen in der Trattoria

In unserer Trattoria verwöhnen wir Sie mit authentischer italienischer Küche. Wir legen großen Wert darauf, uns strikt an die Original-Rezepte zu halten. Zudem verwenden wir ausschließlich hochwertige, original italienische Produkte, um den Geschmack und die Qualität unserer Gerichte zu garantieren.

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu. Bei starkem Betrieb kann es leider zu unvermeidbaren Wartezeiten kommen. Sie haben die Möglichkeit, all unsere Gerichte vorab zu bestellen und mit nach Hause zu nehmen. Bitte beachten Sie, dass in der Zubereitung allergieauslösende Zutaten verwendet werden können. Unser geschultes Serviceteam steht Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

Guten Appetit

WÜNSCHT DAS TEAM
DER SILVRETTA THERME ISCHGL

Ab 22 Uhr: Nur Pizza!

Machen Sie Ihren späten Abend zu etwas Besonderem, mit unseren leckeren Pizzas.



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Vorspeisen



SALMONE AL FORNO CON PAPRIKA AFFUMICATA E CREMA DI PATATE – 18,50

Lachs mit geräuchertem Paprika und Kartoffelcreme D, G, C

VITELLO TONNATO CLASSICO, OLIVE, CAPPERI – 18,90

Feine Kalbsrückenstreifen mit Thunfischsauce, Kapern und Oliven D, G, O, C

BRUSCHETTA CON SAN DANIELE E FICHI, RUCOLA, BALSAMICO, PARMIGIANO (3 STK.) – 14,50

Bruschetta mit hauchdünnem San-Daniele-Schinken, fein geschnittene Tomaten, Rucola, Balsamico-Essig und Parmesan

A, O, G, C

FRITTURA DI VERDURE INVERNALI – 14,50

Knusprig gebackenes, saisonelles Wintergemüse G, A, O, C

Suppen



MINISTRONE DI VERDURE ALL'ITALIANA – 6,80

Italienische Gemüsesuppe L, F

BRODO DI MANZO CON POLPETTE, PASTA E VERDURE – 7,50

Klare Rinderkraftsuppe mit Hackbällchen, Nudeln und Gemüse L, M, A, G, C, F

Salate



INSALATA DI PATATE E FAGIOLINI – 12,50

Feine Blattsalate mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Oliven und Kapern O, G

INSALATA DI BARBABIETOLE – 14,50

Feine Blattsalate mit roter Bete, Ziegenkäse G, O

PANZANELLA INVERNALE – 13,50

mit eingelegten Zwiebeln, Sellerie und Wintergemüse A, F, O
Italienischer Brotsalat "Panzanella" wird mit geröstetem Weißbrot und Kirschtomaten zubereitet

INSALATA MISTA – 7,80

Gemischter Salat mit Kirschtomaten O, G

PIZZABROT – 8,50

Klassisches Pizzabrot mit Salz, Rosmarin und Knoblauch F, A

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



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Fleisch & Fisch



COTOLETTO DI AGNELLO CON PATATE AL ROSMARINO E VERDURE MISTE, ACCOMPAGNATE DA UNA DEMI-GLACE - 25,80

Lammkronen mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse dazu eine Demi-Glacé

G, A, C, L, M

TAGLIATA DI MANZO - 23,50

Gegrilltes Entrecôte mit Rucola und Parmesan

O, G

PICCATA MILANESE DI POLLO - 24,50

Hühnerfilet in Ei und Parmesan paniert, dazu Spaghetti in Tomatensauce

A, G, C

SALTIMBOCCA - 22,50

Kalbfleisch in Prosciutto mit Drillingskartoffeln und gemischtem Gemüse

A, O, G

BRASATO DI MANZO CON POLENTA AL TARTUFO E CAROTE - 19,50

Geschmortes Rinderfleisch mit getrüffelter Polenta und Karotten

D, G, M, L, O

POLPETTE AL SUGO - 19,50

Rindfleischbällchen in feiner Tomatensauce

L, M, F

SALMONE AL FORNO - 25,50

Lachsfilet aus dem Ofen mit Karfiolpüree und Erbsen

D, G

FILETTO DI BRANZINO IN CARTOCCIO - 28,50

Filet vom Wolfsbarsch mit Oliven, Rosmarin und gegrillten Kirschtomaten, in Backpapier sanft gegart, dazu Zuckerschoten

D, G



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Pasta & Risotto



TORTELLINI FATTI IN CASA CON CREMA DI FUNGHI PORCINI E BURRO AL TARTUFO - 19,50

Hausgemachte Tortellini mit Steinpilzcreme und Trüffelbutter
A, G, C

CAPPELLETTI RIPIENI DI PATATE E MORTADELLA CON CREMA DI PARMIGIANO - 19,50

Hausgemachte Pasta mit Kartoffeln und Mortadella gefüllt, dazu eine Parmesancreme
A, G, C, L, M, H, E

CAPPELLETTI RICOTTA E LIMONE - 18,50

Hausgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta und Zitronenzesten, Salbeibutter und Parmesan
A, G, C

TAGLIATELLE IN DELICATA SALSA AI FUNGHI - 16,50

Tagliatelle in feiner Champignonsauce
A, G, C, H

TAGLIATELLE AL RAGÚ BOLOGNESE - 14,80

Tagliatelle in Ragú Bolognese
A, G, C, L, M, O

SPAGHETTI AL POMODORO - 13,50

Spaghetti in feiner Tomatensauce
A, G, C

GNOCCHI FATTI IN CASA CON CREMA AL GORGONZOLA E RUCOLA - 18,50

Hausgemachte Gnocchi mit feiner Gorgonzola-Rahmsauce und Rucola
A, G, C, O

GNOCCHI AL POMODORO - 17,80

Hausgemachte Gnocchi mit feiner Tomatensauce
A, G, C

SPAGHETTI CON SALSA DI TONNO E CAPPERI - 15,80

Spaghetti in feiner Thunfisch-Rahmsauce, Kirschtomaten, Olivenöl und Kapern
A, G, C, D

RISOTTO CON PEPERONI ROSSI E BURRATA - 18,50

Risotto mit roter Paprika und Burrata
G

RISOTTO CON BARBABIETOLA ROSSA, GORGONZOLA E PANCETTA CROCCANTE - 15,80

Risotto mit roter Bete, Gorgonzola und knusprigem Speck
G, L

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

Pizza Klassiker



LA TRATTORIA – 15,90

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

MARGHERITA (VEGETARISCH) – 10,80

Tomatensauce | Mozzarella | Oregano A, G, F

FUNGHI (VEGETARISCH) – 12,50

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

MILANESE – 15,80

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

PROSCIUTTO – 12,90

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

PROSCIUTTO-FUNGHI – 13,80

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

LA SAPORITA – 15,40

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

SALAMI – 14,70

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

CAPRICCIOSA – 13,90

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

4 STAGIONI – 14,50

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Schinken | Artischocken |
Oliven | Oregano A, G, F, M

DIAVOLA – 15,10

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

SPINACI (VEGETARISCH) – 14,20

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

4 FORMAGGI (VEGETARISCH) – 15,50

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

CALZONE (PIZZATASCHE) – 14,50

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami (scharf) | Champignons | Oregano A, G, M, F



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Pizza Spezial



VITALE (PIZZATASCHE) - 13,90

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Oregano | nach dem Backen wird die Pizzatasche mit einem kühlen Salat gefüllt A, G, L, F, O

RUSTIKALE - 15,20

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

ALMKÄSE - 14,90

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

PRIMAVERA - 16,50

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Pesto Genovese (Basilikumpesto) | San-Daniele-Schinken A, G, M, F

MARINARA VEGETARISCH - 13,20

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

PARMA & RUCOLA - 15,20

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

PORCINI - 16,90

Tomatensauce | Mozzarella | Steinpilze | frische Tomaten | Wildsalami | Almkäse | Oregano A, G, M, F

CHIATONA - 16,50

Tomatensauce | Büffelmozzarella | San-Daniele-Schinken | Cherrytomaten | Basilikum | Parmesanspäne | Oregano A, G, M, F

SPECIALE - 15,70

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Schinken | Champignons | Zwiebel | Thunfisch A, G, M, F

PARMIGIANA - 14,50

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

VEGETARIANA VEGETARISCH - 13,60

Tomatensauce | Mozzarella | Gemüse der Saison | Oregano A, G, F

DOLCE E SALATO - 15,30

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

mit Fisch



TONNO - 14,50

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

NAPOLI - 15,80

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

ohne Tomatensauce



LA MIA - 14,90

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

BELLA VITA - 16,50

Mozzarella | Mortadella | Basilikum | Oregano | Büffelmozzarella A, G, M, L, F

Alle Preise in Euro. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Bitte beachten Sie, dass in unserer Küche frisch gekocht wird und es daher zu möglichen Kreuzkontaminationen kommen kann.



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Für unsere Kleinsten



SPAGHETTI POMODORO – 7,10

A, O, F, C

SPAGHETTI BOLOGNESE – 8,30

A, O, F, C

PIZZA MARGHERITA – 8,30

A, G, F

PIZZA SALAMI – 9,50

A, G, F

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

Desserts



KLASSISCHES TIRAMISU IM GLAS – 8,50

A, G, C

FEINE JOGHURT PANNA COTTA – 7,50

mit Beeren-Zimt-Ragout

G, O

MIGLIACCIO, ITALIENISCHER „CHEESECAKE“ – 7,50

mit Ricotta und Himbeer-Sorbet

A, G, C, O

SCHOKOLADENKUCHEN – 7,50

mit Kastanien und cremigem Schokoladen-Eis

A, G, C, H, E

PISTAZIENMOUSSE – 7,50

mit dunkler Schokoladenglasur

G, H, E

CREMOSA ITALIENISCHE SCHOKOLADEN-HASELNUSSCREME – 6,50

mit Crumble und Schokochips

A, G, C, H, E

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



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Hausgemachtes Eis



Alle unsere Eissorten werden von unserem Patissier hausgemacht. Wir verwenden bei der Eisproduktion keine Konservierungsmittel oder künstliche Aromen, sondern reines Fruchtmarmelade, echte Vanille, hochwertige Schokolade und natürliche Inhaltsstoffe.

WINTERLICHER EISKAFFEE MIT ZIMT - 8,50

3 Kugeln Vanilleeis | Kaffee-Likör | Zimt | Schlagsahne

G, C, L, F, A, H, O

HEISSE LIEBE - 9,50

3 Kugeln Vanilleeis | warme Himbeeren | Schlagsahne

G

COUPE DÄNEMARK - 9,50

3 Kugeln Vanilleeis | warme Schokolade | Mandeln | Schlagsahne

G, H, E

GEMISCHTES EIS - 6,50

1 Kugel Vanilleeis | 1 Kugel Schokoladeneis | 1 Kugel Erdbeereis | Schlagsahne

G

MANDELBECHER - 10,90

2 Kugeln Mandeleis | 1 Kugel Schokoladeneis | Mandeln | Schokoladensauce |

Baileys | Schlagsahne

G, O, A, H, E

SPEKULATIUSBECHER - 10,90

2 Kugeln Spekulatiuseis | 1 Kugel Vanilleeis | Karamellsauce | Zimt | Schlagsahne

G, A, H, E

ZWETSCHKEN-FRUCHTBECHER - 10,90

2 Kugeln Zwetschken-Zimteis | 1 Kugel Erdbeereis | Joghurt | Fruchtsauce | Schlagsahne

G

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



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle	0,33l	3,50
(Mineralwasser still und prickelnd)	0,75l	7,10
Coca Cola Fanta Sprite Mezzo Mix	0,3l	4,40
	0,5l	5,90
Coke Zero (Flasche)	0,33l	4,40
Almdudler (Flasche)	0,35l	4,40
Eistee Pfirsich Zitrone (Flasche)	0,33l	4,30
Organics by Red Bull		
Bitter Lemon Black Orange Ginger	0,25l	4,90
Ale Ginger Beer Tonic Water		
Red Bull		
Sugarfree Energy Drink	0,25l	4,90
Skiwasser Holunder Himbeere	0,3l	2,80
mit Soda oder Wasser	0,5l	3,40
Soda Zitrone	0,3l	3,00
	0,5l	4,00

Fruchtsäfte

Orange Multivitamin	0,2l	3,70
Apfel Johannisbeere	0,3l	4,30
Fruchtsaft gespritzt	0,3l	3,90
(Wasser oder Soda)	0,5l	5,30

Heiße Getränke

Verlängerter	3,50
Espresso	3,20
Espresso Macchiato G	3,40
Doppio	6,00
Cappuccino G	4,50
Latte Macchiato G	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne G	4,50
Heiße Schokolade mit Rum G	8,00
Tee (versch. Sorten)	3,50
Tee (versch. Sorten) mit Honig	4,50
Tee mit Rum	7,00
Affogato al caffè G	5,70

Bier vom Fass

	0,2l	3,00
Trumer Pils A	0,3l	4,30
	0,5l	5,50
Radler süß sauer A	0,3l	4,30
	0,5l	5,50

Weizen vom Fass

Erdinger A	0,3l	4,40
	0,5l	5,60
Cola Weizen A	0,3l	4,40
	0,5l	5,60

Flaschenbier

Puntigamer A	0,5l	5,20
Erdinger (dunkel) A	0,5l	5,50
Corona A	0,33l	5,00
Erdinger Natur Radler A	0,5l	5,50

Alkoholfreies Flaschenbier

Erdinger Weizenbier A	0,5l	5,50
-----------------------	------	------



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Aperitif

Campari Soda		6,90
Campari Orange		7,90
Hugo		7,50
Lillet Wildberry		7,90
Aperol-Spritz		7,50
Glas Prosecco o	0,1l	5,40
Champagner Moët & o Chandon Brut	0,2l	30,00

Offene Weissweine

Kerner „Aristos“ D.O.C 2022 o Eisacktaler Kellerei Südtirol	1 8l	8,20
Grüner Veltliner Federspiel Fass 7 o Weingut Haslinger Wachau	1 8l	7,70
Chardonnay Reserve 2022 o Krug Gumpoldskirchen Thermenregion	1 8l	6,80
Trebbiano „Lugana 2021 22 o Tenuta Avanzi Vigna Bragnana Sirmione	1 8l	5,90
Weißwein g'spritzt o		
süß	0,25l	4,20
sauer	0,25l	4,00

Offene Rotweine

Zweigelt Reserve Eichkogel 2012 o Weingut Krug Thermenregion	1 8l	6,70
Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C 2019 o Tenute Falezza Verona	1 8l	8,50
Il Bruciato Bolgheri D.O.C 2020 o Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Tenuta Guada al Tasso, Bolgheri	1 8l	9,70
Rotwein g'spritzt o		
süß	0,25l	4,20
sauer	0,25l	4,00

Offene Roséweine

See Rosé 2022 o Pia Strehn Deutschkreutz	1 8l	7,50
---	------	------



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Bitters

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

Cognac

Remy Martin X.O.	2cl	20,00
Hennessy	2cl	7,00

Edelbrände

Zwetschken Cuvée Brennerei Pfeifer	2cl	8,00
Brombeere Brennerei Kössler	2cl	18,00
Apfelbrand Brennerei Hochstrasser	2cl	5,00
Haselnussgeist Brennerei Hochstrasser	2cl	7,00
Marillenbrand Brennerei Hochstrasser	2cl	7,00
Williams Birnenbrand Brennerei Hochstrasser	2cl	7,00

Grappa

Grappa Ornellaia	2cl	12,00
Grappa Sassicaia	2cl	13,00

Liköre

Baileys G, C, O	2cl	4,30
Cointreau	2cl	4,30
Grand Marnier	2cl	4,60
Pernod	2cl	4,60
Limoncello	2cl	3,90
Amaretto	2cl	4,30

Rum

Zacapa Reserva Limitata	4cl	15,00
Plantation La Reunion 13y	4cl	11,50
Bacardi	4cl	6,50

Whiskys

Jim Beam	4cl	8,00
Maker's 46	4cl	15,00
Jack Daniels	4cl	9,00
Lot 40	4cl	14,00
Jameson Black Barrel	4cl	13,00
Jameson Bow Street 18y	4cl	18,00
Yamazaki 12y	4cl	26,00
Macallan 12y Sherry Oak	4cl	17,00
Lagavulin 16y	4cl	16,00

Unsere Spritz-Spezialitäten für den Winter



APEROL-SPRITZ - 7,50

Aperol | Prosecco | Soda o

BITTER SPRITZ - 7,70

Gin | Campari | Bitter Lemon o

BROMBEER ROYAL - 7,50

Brombeerlikör | Prosecco o

HUGO - 7,50

Prosecco | Soda | Holundersirup | Minze | Limette o

LILLET INGWER - 7,70

Lillet Blanc | Ginger Beer o

LILLET WILDBERRY - 7,90

Lillet Rosé | Wildberry Schweppes | Beeren o

MIMOSA - 7,50

Prosecco | Orangensaft o

RUBY SPRITZ - 7,70

Roséwein | Soda | Erdbeersirup o

VENEZIANO - 7,50

Aperol | Weißwein | Soda o

VIOLA SUNSET - 7,70

Weißwein | Soda | Veilchensirup | Zitronenscheibe | Brombeeren o

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