



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Feine Küche „on top“

Genießen Sie kulinarische Vielfalt in einem einzigartigen Ambiente. Die Grill-Lounge vereint stilvolles Speisen mit den Vorzüge eines gehobenen Restaurants mit der Atmosphäre einer modernen Lounge samt eleganter Bar.

Vor dem knisternden Kaminfeuer Spezialitäten vom Holzkohlegrill genießen.
Dazu ein gutes Glas Wein und Ischgl aus einer einzigartigen
Perspektive vor Augen: Der Besuch im Obergeschoss setzt Ihrem Wellness
im Paznaun die kulinarische Krone auf.

Bei der Zubereitung der Speisen wird teilweise mit allergieauslösenden
Zutaten gekocht. Unser geschultes Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft.

Guten Appetit

WÜNSCHT DAS TEAM
DER SILVRETTA THERME ISCHGL



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Saisonale
Spezialität

Spargelmenü



SPARGELCREMESUPPE – 7,50

Erdbeeren | Bärlauch G, L

RINDERCARPACCIO MIT SPARGELSPITZEN – 22,50

Zitronengel | Rucola | Balsamico | Toastbrot O, A, G, E, H

GEGRILLTES LACHSFILET (ca. 150g) – 26,50

Weißer Spargel | Kartoffeln | Sauce Hollandaise D, A, G, C, O, F

RINDERFILETSTEAK (200g) – 38,50

Weißer und grüner Spargel | Kartoffel | Sauce Béarnaise G, C, F, M

WEISSER SPARGEL – 18,50

Kochschinken | Kartoffeln | Sauce Hollandaise M, F, L, A, G, C

SALAT MIT HÜHNERFILETSTREIFEN – 18,50

Weißer Spargelspitzen | Hühnerfiletstreifen | Balsamico-Dressing | Orangenfilets
G, C

SALAT MIT RINDERFILETSTREIFEN – 22,50

Weißer und grüner Spargelspitzen | Rinderfiletstreifen | Balsamico-Dressing | Parmesan
G, C, O

BURGER MIT SAFTIGEM RINDFLEISCH – 21,50

Weißer Spargel | Bärlauch | Knoblauchcreme |
Pommes G, A, C, F

GEGRILLTE AUBERGINE MIT GERÄUCHERTEM SPARGEL (VEGAN) – 15,60

Röstzwiebel-Crumbble | Bärlauchöl G, C, A, F, L

Alle Preise in Euro. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.
Nähere Informationen zu den Allergenen Inhaltsstoffen finden Sie am Ende der Karte.



Vorspeisen



GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Vorspeise – **12,50** | Hauptspeise – **15,80**

mit Amarena-Kirschen auf Kräutersalat G, L

BLUTWURST UND JAKOBSMUSCHEL

Vorspeise – **12,90** | Hauptspeise – **18,50**

mit würzigem Kartoffelsalat und Krensaucce R, P, G

GEBACKENES KALBSBRIES

Vorspeise – **9,80** | Hauptspeise – **17,50**

mit lauwarmem Kartoffelsalat und Wein-Paul-Zwiebeln O, A, G, L, C

RINDERCARPACCIO – 22,50

mit mariniertem Rucola und feinen Parmesanspänen dazu hausgemachtes Brot A, G, O, G

GRAVED LACHS – 17,50

mit eingelegten Perlzwiebeln, Brotchip und Sauerrahmcreme dazu hausgemachtes Brot G, A, D, O

HAUSGEMACHTER HUMMUS – 9,80 **VEGAN**

mit gegrilltem Blumenkohl und Feldsalat O, G, A, N

Suppen



KLARE RINDERKRAFTSUPPE MIT FRITTATEN – 6,30

A, G, C, L, F

PASTINAKEN-CREMESUPPE – 6,30

mit Kräutercroutons G, A

Salate



FEINE GEMISCHTE BLATTSALATE

mit karamellisierten Birnen, Schafskäse und Walnüssen – **14,90** H, E, O, G

mit Hühnerfiletstreifen, Rucola, Feldsalat und frischen Kräutern – **14,90** O, G

mit Rinderfiletstreifen, Parmesanspänen, Rucola, Feldsalat und frischen Kräutern – **18,50** G, O

FELDSALAT MIT GEGRILLTEN GARNELEN UND MANGO – 17,90

B, O, G

KLEINER SALAT – 7,80

Salat mit gemischten Blattsalaten (Beilagensalat) G, O



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Bowls



CHICKEN-TERIYAKI-BOWL - 17,10

Hühnerfilet in Teriyaki-Soße gebraten | Bowl mit laurwamen Langkornreis | Brokkoli | Karotten | Zucchini | Sesam
A, N

LACHS-BOWL MIT AVOCADO - 19,40

Rohes Lachsfilet in Limetten-Dressing | lauwarmer Sushi-Reis | Avocado | Gurke | Edamame | Mango
O, D, F

GARNELEN-AVOCADO-BOWL - 18,50

5 Stück Garnelen auf lauwarmem Langkornreis | Avocado | Tomaten | Mango | Petersilien-Knoblauch-Dressing
B, A

BUDDHA-BOWL MIT WINTERGEMÜSE - 15,30 VEGAN

Kichererbsen | Quinoa | Süßkartoffel | Fetakäse | Oliven
G, A

Pasta



HAUSGEMACHTE RAVIOLI - 16,50

mit Ricotta-Limetten-Füllung, brauner Butter und Rucola
G, A, C

HAUSGEMACHTE GNOCCHI - 17,80

in feiner Tomatensoße und Petersilienöl
A, G, C

TAGLIATELLE MIT HAUSGEMACHTEN BASILIKUM-PESTO - 14,80

E, H, A, G, C

SPAGHETTI AL RAGÚ BOLOGNESE - 15,80

dazu ein kleiner Beilagensalat
A, G, C, L, F, O

SPAGHETTI AL POMODORO - 14,50

dazu ein kleiner Beilagensalat
A, G, C

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

Hauptspeisen



GEGRILLTE SCHWEINERIPPCHEN AUS DEM HOLZKOHLEGRILL – 23,50

mit Coleslaw-Krautsalat und Knoblauchbaguette dazu eine hausgemachte BBQ-Soße L, M, O, G, A

LAMMKRONEN ÜBERBACKEN MIT EINER BUTTER-KRÄUTERKRUSTE – 32,20

auf einer Rosmarin-Thymian-Soße dazu gegrilltes Wintergemüse, Rucola und Drillingskartoffeln L, F, M, G, A

SOUS VIDE GEGARTER SCHWEINEBAUCH IM HOLZKOHLEGRILL VOLLENDET – 24,50

mit Kartoffelgratin und Demi-Glace dazu Sellerie-Sauerrahm Salat F, G, A, C

GEGRILLTES SCHWEINEFILET MIT POLENTA – 22,90

glacierte Kräuter-Karotten dazu eine Österzola-Dörripflaumensoße O, G, C, A

GEGRILLTES LACHSFILET MIT WINTERGEMÜSE UND DRILLINGSKARTOFFELN – 22,50

Zitronen-Gel | Feldsalat D, G, O

IM PROSCIUTTO-MANTEL GEGRILLTES ZANDERFILET – 19,50

mit Drillingskartoffeln, wilder Brokkoli, Blaubeerensoße D, L, M, G

SURF & TURF VOM HOLZKOHLEGRILL – 35,00

Rinderfilet 100gr mit 5 Stk. gegrillten Garnelen, Gemüse, Pommes, Kräuterbutter, Trüffelmayonnaise und Knoblauchbaguette B, G, A, C

HÜHNERBRUSTFILET MIT KRÄUTERKRUSTE – 23,80

Zartes Hühnerbrustfilet mit Kräuterkruste überbacken, geröstetem Gemüse, Drillingskartoffeln und Demi Glace A, G, C

ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTES WEISSKOHLSTEAK – 13,50 VEGAN

mit Chimichurri, marinierten Linsen und Drillingskartoffeln L, F, A

ANGUS-PREMIUM TRÜFFEL-BURGER MIT POMMES – 19,50

Trüffel-Mayo | Zwiebel-Chutney | Cheddar Käse | Eisbergsalat | Tomaten | Zwiebeln A, G, C, N, O

CHICKEN BURGER MIT POMMES – 16,50

Cocktailsoße | Eisbergsalat | Cheddar Käse | Tomaten | Zwiebeln A, G, N, O

GEGRILLTER HALLOUMI – 15,60

mit mariniertem Vogerlsalat, Tomaten-Oliven-Ragout und Kräutertoast A, G, C, O

PICCATA MILANESE MIT GARNELEN – 28,50

Feines Hühnerfilet gebacken in Parmesan und Ei, dazu Spaghetti Pomodoro A, G, C, B

HERREN-STEAKTOAST MIT RINDERFILET 100G UND HÜHNERFILET – 22,90

dazu Pfefferrahmsoße, Champignons, Zwiebel und Beilagensalat A, G, C, L, M

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

Unsere Premium Steaks

AUS DEM JOSPER HOLZKOHLEGRILL



Beachten Sie hierzu bitte auch die Erläuterungen auf der Steakkarte

RINDERFILET

inkl. 2 Beilagen & einer Sauce nach Wahl

200g – **35,00** | 300g – **49,50**

DRY-AGED RIB-EYE-STEAK

inkl. 2 Beilagen & einer Sauce nach Wahl

300g – **45,00**

DRY-AGED T-BONE-STEAK

inkl. 2 Beilagen & einer Sauce nach Wahl

800g für 2 Personen – **89,00**

DRY-AGED SCHWEINEKARREE

inkl. 2 Beilagen & einer Sauce nach Wahl

200g – **24,90**

MARKKNOCHEN VOM RIND

inkl. 2 Stk. Knoblauchbaguette

20,50

Saucen und Beilagen



DIPS & SAUCEN

Pfefferrahm-Jus – **3,00** L, M, O

Rosmarin-Thymian-Jus – **3,00** L, M, O

Trüffelmayo – **3,00** G, C

Chimichurri – **2,80**

BBQ-Ketchup – **2,80** F, M, L

Cocktailsauce – **2,80** G, C, O

BEILAGEN & SALATE – JE 3,80

Cole Slaw G

Gegrillter Brokkoli G

Pommes mit Ketchup & Mayonnaise G, A

Süßkartoffelpommes A

Knoblauchbaguette A, G

Kräutertoast A, G

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.

Hausgemachte Desserts



NEW YORK CHEESECAKE MIT ERDBEERRAGOUT – 8,50
dazu feines Vanilleeis G, A, C

SCHOKOLADEN-PISTAZIEN-CRÉME-BRÛLÉE IM GLAS – 9,50
E, H, A, O

KOKOSNUSSKUCHEN – 7,50
mit Vanillecreme und Orangen-Couli E, H, A, C, G

SCHOKOLADENTARTE MIT WEISSEM SCHOKOLADEN-CRUMBLE – 8,50
dazu feines Himbeereis A, G, C

Hausgemachtes Eis



Alle unsere Eissorten werden von unserem Pâtissier hausgemacht.
Wir verwenden bei der Eisproduktion keine Konservierungsmittel oder künstliche Aromen sondern reines Fruchtmark, 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 | Schokoladensoße | Baileys | Schlagsahne G, O, A, H, E

SPEKULATIUSBECHE – 10,90
2 Kugeln Spekulatiuseis | 1 Kugel Vanilleeis | Karamellsoße | Zimt | Schlagsahne G, A, H, E

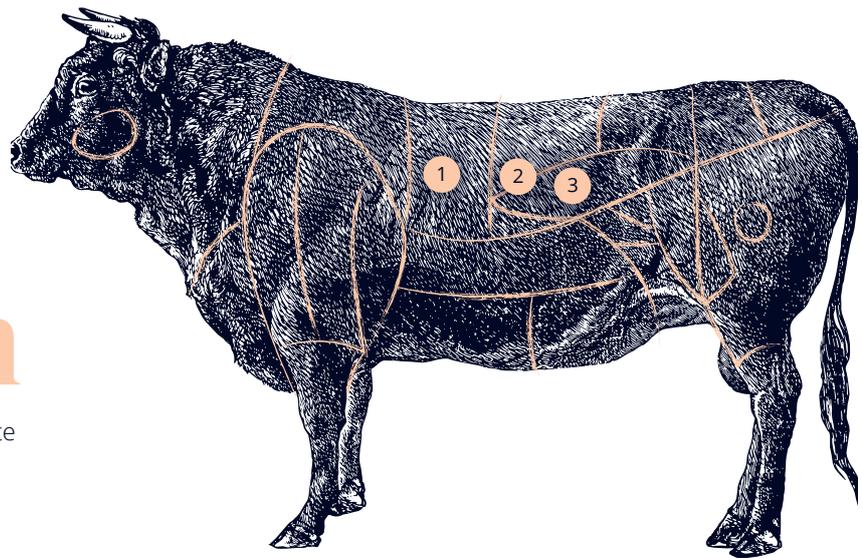
ZWETSCHKEN-FRUCHTBECHE – 10,90
2 Kugeln Zwetschken-Zimteis | 1 Kugel Erdbeereis | Joghurt | Fruchtsoße | Schlagsahne G

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



Gut zu wissen

Erläuterungen zu unserer Steakkarte



1 DRY-AGED RIB-EYE-STEAK



Das Rib-Eye wird ohne Knochen aus der Hochrippe, dem Rinderrücken zwischen der 8. und 12. Rippe geschnitten, zwischen dem Rindernacken und dem Roastbeef. Der Name Ribeye ist auf den runden Muskelstrang zurückzuführen, der in der Mitte des Steaks, im sogenannten Auge (engl. Eye) liegt und ein Ausläufer des Roastbeefs ist.

EMPFOHLENE GARSTUFE: MEDIUM-RARE

2 T-BONE STEAK



Das T-Bone Steak besteht aus dem Roastbeef / Beiried und einem mittleren Anteil vom Filet, mit einem Knochen dazwischen und ist so quasi der kleine Bruder des Porterhouse Steak. Die Almox-Rinderrücken reifen 35 Tage im Dry-Ager-Reifekühlschrank, werden anschließend in Steaks portioniert.

EMPFOHLENE GARSTUFE: MEDIUM-RARE, MEDIUM

3 RINDERFILET



Das Rinderfilet, oft auch nur Filet oder Lende, Rinderlende, Lungenbraten, Lendenbraten, Ochsenlende oder Mürbebraten genannt, ist ein Teilstück des Rinds, das sich als langer, keulenförmiger Muskelstrang (Psoasmuskel) links und rechts neben der Wirbelsäule unterhalb des Roastbeefs befindet. Dieser Muskelstrang wird von den Rindern kaum bewegt und ist daher besonders zart, saftig und mager. Das Rinderfilet ist das exklusivste Teilstück des Rindes.

EMPFOHLENE GARSTUFE: MEDIUM RARE, MEDIUM

MARKKNOCHEN VOM RIND



Knochenmark ist ein uraltes Superfood, das zur Delikatesse geworden ist. Es hat erstaunliche gesundheitliche Vorteile, einschließlich Blutzuckerkontrolle, Stammzellenbildung, Hautgesundheit, Gelenkgesundheit und Immunität.

MARK ZUM LÖFFELN AUS DEM KNOCHEN

DRY-AGED SCHWEINEKARREE



Dry-Aged Schweinekarree ist ein hochwertiges Stück Fleisch vom Schwein, das durch das Dry Aging-Verfahren veredelt wird. Bei dieser Methode wird das Fleisch über einen längeren Zeitraum in einer kontrollierten Umgebung mit niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchtigkeit gelagert. Dies ermöglicht eine natürliche Reifung, die sowohl den Geschmack als auch die Zartheit des Fleisches verbessert.

EMPFOHLENE GARSTUFE: WELL DONE



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	0,25l	4,90
Sugarfree Energy Drink		
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	0,2	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	3,40
Doppio	6,00
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Heiße Schokolade mit Rum	8,00
Tee (versch. Sorten)	3,50
Tee (versch. Sorten) mit Honig	4,50
Tee mit Rum	7,00
Affogato al caffè	5,70

Bier vom Fass

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

Weizen vom Fass

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

Flaschenbier

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

Alkoholfreies Flaschenbier

Erdinger Weizenbier	0,5l	5,50
Trumer alkoholfrei	0,33l	4,20



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 & Chandon Brut o	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 2021 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