



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Willkommen in der Grill-Lounge

Genuss mit Aussicht

**Kulinarische Vielfalt in außergewöhnlichem Ambiente erleben.
Die Grill-Lounge verbindet gehobene Restaurantqualität mit dem
Flair einer modernen Lounge und einer stilvollen Bar.**

Genießen Sie Spezialitäten vom Holzkohlegrill in besonderer Atmosphäre.
Dazu ein erlesenes Glas Wein – und Ischgl aus besonderer Perspektive im Blick.

Bitte beachten Sie, dass bei der Zubereitung der Speisen teilweise allergieauslösende
Zutaten verwendet werden. Unser geschultes Serviceteam steht Ihnen bei Fragen
jederzeit gerne zur Verfügung.

Guten Appetit

WÜNSCHT DAS TEAM
DER SILVRETTA THERME ISCHGL

TRINKGELDZAHLUNG AUCH PER CHIP-ARMBAND MÖGLICH



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Saisonale
Spezialitäten

Pfifferlingszeit



FEINE PFIFFERLINGS-CREMESUPPE - 12,00

Kräuteröl und Croutons

A, G, L



RINDER CARPACCIO MIT EINGELEGTEN PFIFFERLINGEN - 23,00

Rucola und Parmesan

G, H, L, M, O

MEDITERRANER SALAT MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN - 17,50

Hausgemachtes Balsamico-Dressing

G, L, M



ROSA ROASTBEEF MIT OFENKARTOFFELN - 42,00

Gebratene Pfifferlinge und Pfeffersauce

F, G, L, M, O

TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN - 19,80

Getrocknete Tomaten, Parmesan und Rucola

A, C, G, L, M, O



PFIFFERLINGS-RAGOUT - 19,80

Serviettenknödel, Sahneseauce und gehackter Petersilie

A, C, G, L, M, O



HAUSGEMACHTES ERDBEER-TIRAMISU - 10,90

im Glas

A, C, G

ZITRONEN PANNA COTTA - 9,50

Holundergel und Weintrauben

G, O



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



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Suppen



KLARE RINDERKRAFTSUPPE MIT FRITTATEN - 8,50

A, C, G, L

TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUMPESTO UND GIN - 10,00

G, L, O

Vorspeisen



BEEF TATAKI - 24,00

Mariniertes Rinderfilet, Wakame-Salat, Teriyaki, Chili-Mayo, Sesam, Röstzwiebel

A, C, F, H, L, O

BURRATINA - 20,50

Burrata, Wassermelone, Erdbeere und Balsamico

G, L, M, O

GEBEIZTES LACHSFILET - 21,00

gebeizter Lachs, Buttermilch-Dill-Mousse, Rote-Bete und Zitronengel

D, G, L, O

Snacks



POMMES FRITES - 6,00

Ketchup, Mayonnaise

A, C, G

SÜSSKARTOFFEL-POMMES - 7,50

Rosmarin-Aioli

A, C, G

SCHINKEN-KÄSE-TOAST - 10,90

Salatgarnitur

A, G, M

KNOBLAUCHBAGUETTE - 7,50

A, G, O

Pasta



SPAGHETTI POMODORO – 16,50

Feine Tomatensauce mit Basilikum und Parmesan

A, C, G, L

SPAGHETTI BOLOGNESE – 17,50

Hausgemachtes Rindfleischragù, Parmesan

A, G, C, O, L

TAGLIATELLE GAMBERI (5 STÜCK) – 27,00

Safransud, getrocknete Tomaten, Petersilie, Garnelen

A, B, C, D, G, L, O, R

TRÜFFEL TAGLIATELLE – 27,00

Parmesanrahmsauce, gehobelter Trüffel

A, G, C, O, L

Empfehlung des Hauses



PICCATA MILANESE – 34,00

Kalbsrücken in Ei und Parmesan, Spaghetti in Tomatensauce, Zitrone, Basilikum

A, G, C, F, M

LACHSFILET – 32,00

Basilikum-Zitronen-Risotto, getrocknete Tomaten und Frischkäse

C, D, G, L, O

GEMÜSE-CURRY VEGAN – 21,00

MIT GARNELEN (5 STÜCK) – 28,00

Basmatireis, Gemüse, Koriander, Cashewkerne

B, D, F, L, N

WIENER SCHNITZEL VOM KALB – 34,00

Pommes, Preiselbeeren

A, C, F, G, N

FILETSPITZEN STROGANOFF – 38,00

Hausgemachte Spätzl und wilder Brokkoli

A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Bowls



LACHS-BOWL – 24,00

Basmatireis, Lachs, Avocado, Tomate, Karotte, Radieschen,
Junglauch, Röstzwiebel, Soja-Sesam-Dressing

D, F, G, N, O

CAESAR-CHICKEN-BOWL – 23,00

Crispy Chicken, Salatmix, Gurke, Tomate, Mango, Parmesan, Caesar-Dressing

A, C, G, L, M, O

VEGGIE-BOWL – 20,00

Tofu, Basmatireis, Karotte, Avocado, Mango, Erdnuss, Sesam und Teriyaki-Dressing

A, E, F, M, O

Salate



BEEF-SALAT – 22,50

Rinderfiletspitzen, Gurke, Tomate, Weißkraut, Karotte, Mais,
Blattsalat, Kräuter-Joghurt-Dressing

F, G, L, M

SURF-SALAT – 22,50

Riesen-Garnelen (4 Stk.), Gurke, Tomate, Weißkraut, Karotte,
Mais, Blattsalat, Kräuter-Joghurt-Dressing

B, F, G, L, M

GEMISCHTER SALAT – 8,00

Balsamico-Dressing

F, L, M

GRÜNER SALAT – 7,50

Balsamico-Dressing

A, F, L

Burger & Steaks

AUS DEM JOSPER HOLZKOHLEGRILL

Burger



BEEF-BURGER MIT POMMES FRITES - 21,00

Rindfleisch, Käse, karamellierte Zwiebel, Cocktailsauce, Rucola, Tomate

A, C, G

CHICKEN-BURGER MIT POMMES FRITES - 20,00

Crispy Chicken, Coleslaw, BBQ-Mayonnaise, Tomate, Rucola

A, C, G, M, O

Steaks

ALLE UNSERE STEAKS WERDEN MIT PFEFFERSAUCE, KRÄUTERBUTTER
UND CHIMICHURRI SERVIERT + 2 BEILAGEN NACH WAHL

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



MAISHÄHNCHENBRUST - 34,00

RINDERFILET 200G - 52,00

RUMPSTEAK 200G - 42,00

RIB EYE 300G - 49,00

KOTELETT VOM IBERICO 250G - 38,00

GARNELENSPIESS ON TOP 4 STÜCK - 16,00

Steak-Beilagen



POMMES

SÜSSKARTOFFEL POMMES

OFENKARTOFFEL

KARTOFFELGRATIN

KNOBLAUCH BAGUETTE

GEMISCHTER SALAT

GRILL-GEMÜSE

MAISKOLBEN

GRÜNER SPARGEL

WILDER BROKKOLI

PFIFFERLINGE + 5,00



SILVRETTA
THERME ISCHGL

Für unsere Kleinsten



CHICKEN NUGGETS MIT POMMES - 12,00

A, C, G

WIENER SCHNITZEL VOM HUHN MIT POMMES - 15,00

A, C, G

SPAGHETTI BOLOGNESE - 12,00

A, L, O, G, C

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE - 10,00

A, L, O, G, C

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

Desserts



SCHOKOSOUFFLÉ – 12,50

Waldbeerragout | Vanilleeis

A, C, E, G, H

AFFOGATO AL CAFFÈ – 6,70

G, C, H

APFELSTRUDEL – 6,50

MIT VANILLEEIS + 2,00

MIT VANILLESAUCE + 2,00

A, C, H, O

Eis



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 Nusseisorten, mit Nüssen und Schlagobers garniert,
"hochprozentig" verfeinert 2, A, C, E, F, G, H

FRUCHTBECHER – 13,50

Köstliche Fruchtessorten 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		
Himbeere Holunder	0,3 l	3,30
still oder prickelnd	0,5 l	3,90
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
Apfel Johannisbeere	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,70
Fruchtsaft gespritzt		
still oder prickelnd	0,3 l	4,10
	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

Silvretta Bräu Märzen A	0,3 l	4,70
	0,5 l	5,70
Trumer Pils A	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Radler süß/sauer A	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50

Weizen vom Fass

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

Flaschenbier

Stiegl hell A	0,5 l	5,50
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
Trumer alkoholfrei A	0,33 l	4,50
Corona alkoholfrei A	0,33 l	6,00



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	13,00 18,00
Lot 40	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.



SILVRETTA
THERME ISCHGL

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

Alle Preise in Euro. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.