



SILVRETTA  
THERME ISCHGL

# Grillküche „on top“

**In einzigartigem Ambiente edel speisen.  
Die Grill-Lounge bietet Ihnen genussvolle Abwechslung  
zu wohltuenden Aufgüssen. Dabei präsentiert sich  
die Grill-Lounge gleichermaßen als gehobenes Restaurant  
und moderne Lounge mit 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

### SPARGEL-BÄRLAUCH-MOUSSE – 13,50

Spargelspitzensalat | Orange | Speck G, O, A, L, M

### 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 |  
Orangerfilets G, C

### SALAT MIT RINDERFILETSTREIFEN – 22,50

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

### HAUSGEMACHTE GNOCCHI – 19,50

Bärlauch-Pesto | Tomate | Getrüffelte Rahmsauce G, A, C, F

### HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT SPARGEL – 18,50

Spargel | Ricotta | Petersilien-Öl G, C, A, F, L





**SILVRETTA**  
THERME ISCHGL

## Gerichte für den schnellen Hunger zwischen durch



### **HAUSGEMACHTES KNÖDEL-DREIERLEI (SPINAT, KÄSE, SPECKKNÖDEL) - 14,80**

Braune Butter | Parmesan | Schnittlauch | Feine Blattsalate

A, C, G, M, L

### **HONIG CHILI GARNELEN - 17,50**

Coleslaw-Salat | Knoblauchbaguette

B, A, G, C, O

### **ANGUS-RIND PREMIUM TRÜFFELBURGER MIT POMMES - 18,90**

Eisbergsalat | Tomate | Zwiebel | Premium Angus Fleisch | Käse | Trüffelmayo

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

### **CHICKENBURGER MIT POMMES - 17,90**

Eisbergsalat | Tomate | Zwiebel | Hühnerfilet | Käse | Cocktailsauce

A, G, C, H

### **GEMÜSE BURGER MIT POMMES VEGETARISCH - 15,90**

Eisbergsalat | Tomaten | Zwiebel | hausgemachtes Gemüselaiabchen | Käse | Cocktailsauce

A, G, C, L, F, H

### **PULLED BEEF BURGER MIT POMMES - 18,50**

Eisbergsalat | Cheddar | Gurke | Cocktailsauce | Zwiebeln | Tomaten

A, G, C, L, M

### **PULLED PORK BURGER MIT POMMES - 16,50**

Eisbergsalat | Cheddar | Gurke | Cocktailsauce | Zwiebeln | Tomaten

A, G, C, L, M

### **SPECK BURGER MIT POMMES - 18,50**

Eisbergsalat | Cheddar | Trüffelmayonnaise | Speck | Zwiebeln | Tomate

A, G, C, M, L

### **SCHWEINERIPPCHEN - 19,50**

Schweinerippchen in Honig-BBQ Marinade Knoblauchbaguette | Cole Slaw

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

### **NO MEAT BURGER (SOJA) MIT POMMES VEGETARISCH - 16,80**

Eisbergsalat | Cheddar | Trüffelmayonnaise | Zwiebeln | Tomaten

F, A, G, C, O, L



**SILVRETTA**  
THERME ISCHGL

## Unsere Salate



### **HÜHNERFILETSTREIFEN SALAT - 15,90**

Bunter Blattsalat | Balsamico | Sous Vide gegarte Kräuter-Hühnerbrust | Orangenfilet o, g, L, A

### **SALAT MIT IM JOSPER-GRILL GEGRILLTEN RINDERFILETSTREIFEN - 19,90**

Bunter Blattsalat | Balsamico | Rinderfiletstreifen g, L, o

### **BLATTSALATE MIT WARM GERÄUCHERTEM, GEZUPFTEN LACHS - 17,90**

Zitronen-Olivenöldressing d, A

### **BEILAGENSALAT - 6,50**

Zitronen-Olivenöldressing g, o

## Aus der Nudelküche



### **TAGLIATELLE MIT FEINEM ENTENRAGOUT - 18,90**

Parmesan A, g, c, o

### **KLASSISCHE LASAGNE AUS DER TRATTORIA - 16,80**

Blattsalate A, g, c, L, M

### **HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT FLEISCHFÜLLUNG AUS DER TRATTORIA (8 Stk.) - 16,50**

A, C, L, M

### **PASTA BOLOGNESE - 13,50**

A, O, L, C

### **PASTA POMODORO - 9,80**

A, O, L, C

### **PASTA MIT RÄUCHERLACHS - 17,50**

A, D, C, L, G

## Desserts



### **CREME BRÛLÉE (FÜR 2 PERSONEN) - 14,90**

Sahne | brauner Zucker | Beerenragout g, c

### **APFELKUCHEN - 7,80**

Zimt | Himbeeren | Vanille g, c, A, O, E

### **SACHER TÖRTCHEN - 7,80** Schokocrumble |

Marille | Vanille A, c, g, O, E, L



SILVRETTA  
THERME ISCHGL

## Unsere Genießerkarte



### Vorspeisen

**KLASSISCHES RINDERCARPACCIO - 19,50**

Rucola | Parmesan | Balsamico | geeiste Zitrone  
A, O, G

**KLEINER SALAT MIT KALT GERÄUCHERTEM LACHS - 15,90**

Oliven | Sauerrahm | Sesam | Vogersalat  
D, A, N, G

**LACHS TATARE - 17,20**

Thunfischcreme | Zitrusfrüchte | karamellisierter schwarzer Sesam | Schnittlauch  
D, O, L, N, P, G

### Hauptspeisen aus dem Jospier

SPANISCHER PREMIUM GRILL

**48H SANFT GEGARTER SCHWEINEBAUCH, GERÄUCHERT UND  
IM JOSPER-GRILL VOLLENDET - 21,50**

Wintergemüse | Kartoffeln | gefrorene Pastinaken creme  
O, A, G, C, L

**GEGRILLTES LACHSFILET AUS DEM JOSPER-GRILL - 23,80**

Topinambur-Gemüse | getrüffelte Kartoffeln  
D, A, O, L, G

**MIT ROSMARIN MARINIERTES SCHWEINEKOTELETTE  
AM KNOCHEN GEGRILLT - 19,80**

Wintergemüse | Patato Pave  
A, G, C

**GEGRILLTES RINDER-FILETSTEAK 200GR - 34,80**

Pommes | Beilagensalat | Rahmsauce  
G, F, L, M

**RISOTTO MIT GEGRILLTEN GARNELEN - 19,80**

Parmesan | Tomatenschaum  
B, A, G

**BBQ-MISO-HÜHNERFILET - 21,80**

Ingwer & Limette | Brokkoli | Basmatireis  
A, G, F



SILVRETTA  
THERME ISCHGL

## Vegetarische & vegane Köstlichkeiten



### Vorspeisen

**BLATTSALATE MIT GEGRILLTEM TOFU** VEGAN – 10,50

Zitronen-Olivenöldressing  
A, F

**RELLENO BERENJANA (GEFÜLLTE AUBERGINEN)** VEGETARISCH – 14,60

Schafskäse | Sonnenblumenkerne | Vogersalat | Tomatensauce  
G, E, H, F, A, G, O

### Hauptspeisen

**NO MEAT BURGER (SOJA) MIT POMMES** VEGETARISCH – 16,80

Eisberg Salat | Cheddar | Trüffelmayonnaise | Zwiebeln | Tomaten  
F, A, G, C, O, L

**HAUSGEMACHTE RAVIOLI (8 Stk.) AUS DER TRATTORIA MIT  
RICOTTA-SPINAT FÜLLUNG** VEGETARISCH – 15,90

Pistazienpesto | Kirschtomaten  
A, G, C, E, H

**KÄSESPÄTZLE MIT GALTÜRER BERGKÄSE** VEGETARISCH – 14,50

und grünem Salat  
A, G, C, O

**VEGETARISCHE KRÄPFCHEN** VEGETARISCH – 13,50

Erbsen | Feta | Vogersalat | Selleriecreme | Wan-Tan-Blätter  
A, F, G, C, N

**VEGETARISCHE LASAGNE AUS DER TRATTORIA** VEGETARISCH – 15,90

Blattsalate  
A, G, C, L, O, F



SILVRETTA  
THERME ISCHGL

## Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino (Mineralwasser prickelnd) Acqua Panna (Mineralwasser still)	0,25l	3,70
San Pellegrino (Mineralwasser prickelnd) Acqua Panna (Mineralwasser still)	0,75l	7,30
Coca Cola   Fanta   Sprite   Mezzo Mix <sup>o</sup>	0,3l	4,40
Coca Cola   Fanta   Sprite   Mezzo Mix <sup>o</sup>	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
Red Bull ORGANICS Tonic Water   Black Orange   Ginger Beer   Bitter Lemon	0,25l	4,90
Red Bull Sugarfree   Energy Drink	0,25l	4,90
Skiwasser Holunder   Himbeere	0,5l	3,40

## Fruchtsäfte

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

## Heiße Getränke

Verlängerter	3,50
Espresso	3,10
Espresso Macchiato <sup>G</sup>	3,20
Doppio	6,00
Cappuccino <sup>G</sup>	4,50
Latte Macchiato <sup>G</sup>	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>	4,50
Lumbumba	8,00
Tee (versch. Sorten)	3,50
Tee (versch. Sorten) mit Honig	4,50
Tee mit Rum	6,00
Affogato al caffè <sup>G</sup>	5,30

## Bier vom Fass

Trumer Pils <sup>A</sup>	0,2l	3,00
Trumer Pils <sup>A</sup>	0,3l	4,30
Trumer Pils <sup>A</sup>	0,5l	5,50
Radler süß/sauer <sup>A</sup>	0,3l	4,40
Radler süß/sauer <sup>A</sup>	0,5l	5,60

## Weizen vom Fass

Weihenstephan <sup>A</sup>	0,3l	4,30
Weihenstephan <sup>A</sup>	0,5l	5,60
Cola Weizen <sup>A</sup>	0,3l	4,40
Cola Weizen <sup>A</sup>	0,5l	5,60

## Flaschenbier

Puntigamer Panther <sup>A</sup>	0,5l	5,60
Erdinger (dunkel) <sup>A</sup>	0,5l	5,50
Corona <sup>A</sup>	0,33l	5,00
Erdinger Natur Radler <sup>A</sup>	0,5l	5,50

## Alkoholfreies Flaschenbier

Erdinger Weizenbier <sup>A</sup>	0,5l	5,50
----------------------------------	------	------



SILVRETTA  
THERME ISCHGL

## Aperitif

Campari Soda	5cl	6,90
Campari Orange	5cl	7,90
Hugo	0,25l	6,70
Lillet Wildberry	0,25l	7,70
Glas Prosecco o	0,1l	5,40
Aperol-Spritz	0,25l	6,70
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

## Offene Rotweine

Blauer Zweigelt   Eichkogel o Weingut Krug   Thermenregion   2021	1/8l	6,70
Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C 2019 o Tenute Falezza Verona	1/8l	8,20
Il Bruciato Bolgheri D.O.C 2020 o Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah   Tenuta Guada al Tasso, Bolgheri	1/8l	9,40

## Offene Roséweine

See Rosé 2022 o Pia Strehn   Deutschkreutz	1/8l	7,50
Wein g'spritzt o süß	0,25l	4,20
sauer	0,25l	4,00





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

## Tiroler Edelbrände

Zwetschken Cuvée Brennerei Pfeifer	2cl	6,00
Brombeere Brennerei Kössler	2cl	16,00

## Grappa

Grappa Ornellaia	2cl	10,00
Grappa Sassicaia	2cl	11,00

## 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

## Rum

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

## Whiskys

### Bourbon

Jim Beam	4cl	8,00
Maker's 46	4cl	15,00

### Candian

Lot 40	4cl	14,00
--------	-----	-------

### Irish

Jamson Black Barrel	4cl	13,00
Jameson Bow Street 18y	4cl	18,00

### Japan

Yamazaki 12y	4cl	26,00
--------------	-----	-------

### Single Malt

Macallan 12y Sherry Oak	4cl	17,00
Lagavulin 16y	4cl	16,00



SILVRETTA  
THERME ISCHGL

## Unsere Spritz-Spezialitäten für den Winter



### APEROL-SPRITZ – 6,70

Aperol | Prosecco | Soda | Orange o

### LILLET WILDBERRY – 7,70

Lillet Rosé | Wildberry Schweppes | Beeren o

### HUGO – 6,70

Prosecco | Soda | Holundersirup | Minze | Limette o

### BLACK APEROL – 6,90

Aperol | Prosecco | Red Bull Organics Black Orange o

### LIMONCELLO SPRITZ – 6,90

Limoncello | Prosecco | Bitter Lemon o

### BLACK CAMPARI – 7,90

Campari | Prosecco | Red Bull Organics Black Orange o

### BLUE BIRDIE – 6,70

Curacao | Zitronensaft | Red Bull Organics Tonic o

### TONICELLO – 6,70

Limoncello | Prosecco | Red Bull Organics Tonic o

### GINGER – 7,70

Vodka | Holundersirup | Red Bull Organics Ginger Beer o, A

### 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.