

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT „LOUNGE & MOUNTAIN VIP-CLUB“

Stilvoll gestaltete Räumlichkeiten, eingebettet in das atemberaubende Panorama der Ischgl Bergwelt. Der „Lounge & Mountain VIP-Club“ bietet das ideale Ambiente, um Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und einem ausgewählten Getränkesortiment zu verwöhnen.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur hochwertigste Produkte und Fleisch von heimischen Tieren. Die Zubereitung aller Speisen erfolgt „à la minute“, wodurch sich in einzelnen Fällen kleinere Wartezeiten ergeben können - diese bitten wir zu entschuldigen.

Unser Restaurant-Team hilft Ihnen gerne bei der Auswahl von Speisen und Getränken und wird bemüht sein, Ihnen auch spezielle kulinarische Wünsche nach Möglichkeit zu erfüllen.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke "Allergene Stoffe" enthalten, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Unsere ausgebildeten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten und Getränken. Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt.
Das Team des „Lounge & Mountain VIP-Club“

Welcome to our „Lounge & Mountain VIP-Club“ restaurant

Stylishly designed premises, nestled in the breathtaking panorama of the mountains of Ischgl, the "Lounge & Mountain VIP Club" offers the ideal ambiance to pamper you with culinary delights and a select assortment of drinks. Only the highest quality products and meat from local animals are used for all of our dishes. All of our meals are freshly prepared "à la minute" which means that certain meals may take a bit longer to serve - please accept our apologies. Our restaurant team will be happy to assist you with your food and drink selection and will make every effort to fulfill even special culinary requests if possible.

Please be aware that our menu items contain allergens. Unintentional cross-contamination cannot be ruled out. Our trained members of staff are happy to inform you about potential allergens in our dishes and drinks. All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (VAT). All wines are produced as dry wines.

We wish you a pleasant stay.
The "Lounge & Mountain VIP Club" team



VORSPEISEN STARTERS

<p>Carpaccio „Cipriani“ vom Tiroler Weiderind</p> <p>Zitronen-Mayonnaise - Rucola - Parmesan</p> <p>CGHM</p> <p>Carpaccio alla Cipriani from Tyrolean free-range beef</p>	22
<p>Caprese</p> <p>Büffelmozzarella - Tomaten - Balsamicocreme</p> <p>AHOP</p> <p>Buffalo mozzarella cheese - tomatoes - balsamic cream</p>	18
<p>Symphonie von der Gänseleber</p> <p>AGHO</p> <p>Medley of goose liver</p>	35
<p>Beef Tatar (ca. 20 Minuten)</p> <p>Toast - Butter</p> <p>AGMO</p> <p>toast - butter</p>	30
<p>Gebeitzter Thunfisch - Kaviar Osietra (5g)</p> <p>Kräuterkruste - Sauerrahm</p> <p>Blinis - Rispentomaten - Zitronensaft</p> <p>ACDFGLMO</p> <p>Beitzed tuna - caviar Osietra (5g)</p> <p>herb crust - sour cream</p> <p>blinis - vine tomatoes - lemon juice</p>	45
<p>Salat Variation „Caesar“</p> <p>Römersalat - Croutons - Parmesan - Radicchio</p> <p>ACGMP</p> <p>„Caesar“ variation salad - romaine lettuce - parmesan - radicchio</p>	25

SUPPEN SOUPS

Ochsenschwanzsud 11,5
Frittaten - Gemüsejulienne
A C F G L
Oxtail soup - strips of pancake - julienne vegetables

Ochsenschwanzsud 11,5
Grießnockerl - Gemüsejulienne
A C E F G
Oxtail soup - semolina dumplings - julienne vegetables

Französische Zwiebelsuppe 12
Gratinierte Käsecroutons
A C E F G L N D
French onion soup - gratinated cheese croutons

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Paznauner Almkäsesuppe 12
Schwarzbrotdcroutons
A E G H L D
Paznaun Almkäse cheese soup - black bread croutons

Kürbiscremesuppe 12
Schwarzbrotwürfeln
A F G L N D
Cream of pumpkin soup - roasted brown bread

VEGETARISCH / Vegan

VEGETARIAN / Vegan

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Gebackener Paznauner Almkäse

23

Käse aus der Genussregion - Sauce Tartare

A C D E G H M N O

Fried mountain cheese from the Paznaun
gourmet region - tartare sauce

WOK Gemüse - geräucherter Tofu - Basmatireis

24

F O

Stir-fried vegetables - smoked tofu - basmati rice

Risotto alla Milanese

25

A G L

Gebackene Champignons

25

Sauce Tartare

A C E F G L O P

Baked mushrooms - Sauce Tartare

Veganes Gemüsegröstl

25

Olivenöl - gebratene Kartoffelscheiben

Gemüse - Kräuter

L

In olive oil pan fried potatoes and vegetables, served with herbs

Green Mountain:



Veganes Paprikasteak

26

Risotto Milanese - hausgemachte vegane Kräuterbutter

A G L

Vegan peppersteak- Risotto Milanese - homemade vegan herb butter

PASTA

Linguini Frutti di Mare Riesengarnelen - gegrillte Oktopus-Tentakel A B C D F G L O R Linguini pasta - king prawns - grilled tentacle of octopus	32
Linguini „Mafiosi“ pikantes Tomatenpesto sonnengetrocknete Tomaten - Chorizo A C E F H L O Linguini - a spicy tomato sauce sun-dried tomatoes - chorizo	25
Linguini „Vongole“ Herzmuscheln - Kräuterbutter A C G R M Linguine Vongole - cockles - herb butter	30
Spaghetti Basilikumpesto A C E G Spaghetti basil pesto	24
Pasta all 'aragosta Hummernudeln A B C F P Lobster pasta	65
Couvert pro Person: Cover charge per person	7

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES ·

Rahmgeschnetztes von der Kalbsleber Kartoffelpüree - geröstete Zwiebelringe A G L O Veal liver fricassée mashed potatoes - roasted onion rings	39,5
Rindsfilet in Pfefferrahmsauce (200 g) Gemüse - Pommes Frites A G L M O Beef fillet - pepper cream sauce - vegetables - french fries	45
Lammkronen in Pistazien-Koriander-Brösel geschmorter Babypaprika - Kartoffel-Kräuter-Gnocchi A C G H L M O Lamb fillet in a pistachio-coriander-panade braised baby bell-peppers - potato-herb-gnocchi	39
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel - Preiselbeeren A C G H L O Pan-fried veal schnitzel "Vienna style" parsley potatoes - cranberries	33

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES ·

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Kalbs Cordon bleu

36

Almkäse aus der Genussregion

Petersilienkartoffeln

A C E F G H M N

Breaded and fried veal cutlet - ham and cheese
parsley potatoes

Hirschentrecôte

48

Wacholdersauce - Wirsingrahm - Polenta

A C G M L D

Venison entrecôte

On juniper sauce - creamy savoy cabbage - polenta

Wiener Tafelspitz

43

Röstkartoffel - Creméspinat - Apfelkren

A F G H L O

Vienna traditional boiled beef

Creamed spinach - appleradish

VOM HOLZKOHLEGRILL FROM THE CHARCOAL GRILL ·

Wählen Sie Ihr Lieblingssteak vom Holzkohlegrill,
serviert auf heißem Stein – nur
mit großem Meersalz gewürzt (Wartezeit ca. 30 min)

Select your favourite steak from the charcoal grill,
served on a hot stone – seasoned only with sea salt
(Please allow about 30 min)

Dry Aged Rib Eye (300 g) 50

Dry aged rib-eye (300 g)

T-Bone Steak (500 g) 70

T-bone steak (500 g)

Als Beilagen reichen wir Ofenkartoffeln
Sauerrahm-Dip - Maiskolben

A C F G M L E

As side dishes we serve baked potatoes –
sour cream dip - a corncob

AUF VORBESTELLUNG TO BE ORDERED IN ADVANCE ·

Chateaubriand (250g pro Person) ab 2 Personen 80

Kartoffelgratin – Babyblattspinat – Gemüse

(Preis pro Person)

Sauce Bearnaise

A C G L M O

For 2 or more persons, (price per person)

gratin potatoes -baby leaf spinach vegetables - sauce béarnaise

Porterhouse Steak für zwei Personen (1.000 g) 160

Porterhouse steak for two persons (1.000 g)

Ofenkartoffeln Sauerrahm-Dip - Maiskolben

A C F G M L E

baked potatoes – sour cream dip - corncob

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Saiblingsfilet auf Karfiolpüree 35

Rotwein-Schalotten

A D F G L M O

Filet of char on a cauliflower purée - red-wine shallots

Gegrillte Calamari 35

Knoblauchbutter – Knoblauchbrot – Zucchini – Melanzani

A C F G H L P R

Grilled calamari – garlic bread – zucchini – aubergine

Unsere Fische im Ganzen gebraten
mediteranes Gemüsegröstl - Amalfi-Zitronenöl - Kräuter:

A D F G L O

Our fish are baked whole

Mediterranean vegetable gröstl (bubble and squeak)

Amalfi lemon oil - herbs:

Wolfsbarsch 35

Loup de mer

Dorade 35

Sea bream

Beluga Kaviar

Blinis - Sauerrahm - frische Früchte

A C D G

Beluga caviar

blinis - sour cream -fruits

50g 195

125g 450

250g 905

500g (auf Vorbestellung – mind. 2 Tag vorher) Preis auf Anfrage

1000g (auf Vorbestellung – mind. 2 Tag vorher) Preis auf Anfrage

BEILAGEN / SALAT
SIDE DISHES / SALADS**Pommes Frites**E
French fries

8

Petersilienkartoffeln

Parsley potatoes

8

Reis

Rice

8

Polenta

Polenta

8

Gemischter Salat

5 Rohkostsalate

L M N O

Mixed salad - 5 types of raw vegetable

8

Tomatensalat

Tomato salad

8

Gurkensalat

Cucumber salad

8

Weisskrautsalat

White cabbage salad

8

Karottensalat

Carrot salad

8

Grüner Salat

Green salad

8

Brotkörbl

A N H

Different kind of bread

8

KINDERÜBERRASCHUNG... CHILDREN'S SURPRISE...

NUR für Kinder
ONLY for children

Micky Maus

Kleines Wiener Schnitzel - Pommes frites
Kinderüberraschung

A C G O E

Small pan-fried veal schnitzel "Vienna style" - French fries
children's surprise

15

Biene Maja

Frankfurter Würstel - Pommes frites
Kinderüberraschung

D E

Frankfurter - French fries
children's surprise

15

Bob der Baumeister

Spaghetti Bolognese
Kinderüberraschung

A C L M O

Spaghetti Bolognese
children's surprise

15

Grisu

Spaghetti Basilikumpesto
Kinderüberraschung

A C G H

Spaghetti basil pesto
children's surprise

15

DESSERT DESSERTS

Kaiserschmarren (ca. 25 min.) Rosinen - Zwetschkenröster A C E G H O Cut-up sugared pancake - raisins - roasted plums	22
Gebackene Apfelringe Marilleneis - Vanillesauce A C G H O Baked apple rings - apricot ice cream - vanilla sauce	16
Gezogener Apfel- A C G H oder Topfenstrudel A C E G Vanillesauce G O Apple or curd cheese strudel - vanilla sauce	12
Valrhona-Schokoladensymphonie Triologie aus Tarte, Ganache, Cookie A C F G H O Valrhona-Chocolate symphony, trio of tart, ganache and cookie	15
Bananensplit C E G H Vanilleeis vom heimischen Konditor – Bananen gehobelte Mandeln - Schokolade - Sahne Locally made vanilla ice-cream - bananas - sliced almonds chocolate – cream	12,5
Heiße Liebe A C G Vanilleeis vom heimischen Konditor - Himbeeren - Sahne Locally made vanilla ice-cream - raspberries - cream	11,5

KÄSEBRETT

A E G H M D
CHEESE BOARD

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

20

Gerne bieten wir Ihnen ein Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten aus Frankreich, Italien sowie aus unserer Genussregion an.

Enjoy a fine assortment of French, Italian and regional specialty cheeses served on a cheeseboard.

Dazu servieren wir/served with:

Tiroler Butter

G

Tyrolean butter

Ribiselmarmelade

D

Red currant jelly



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt
in unserer VIP-Lounge im Alpenhaus!

We hope you have a pleasant meal and enjoy your stay
in our VIP lounge at the Alpenhaus!

Herkunftskennzeichnung:

Rind: Österreich - Kärnten - Tirol - Salzburg / EU

Kalb: nach Verfügbarkeit Österreich / EU

Geflügel: Österreich - Steiermark / EU

Wolfsbarsch - Zander - Dorade - Karpfen: International / EU

Huchen - Forelle: Österreich / Alpenregion

Schwein: Österreich - Steiermark / EU

Specksorten: Österreich - Nordtirol

Käse: Österreich / Italien / Frankreich

Eier: Freilandhaltung Österreich

Milch: Österreich



GETRÄNKEANGEBOT
DRINKS ·



APERITIF & SOFT DRINKS

APERITIFS ·

Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	3,7
Campari Soda	5 cl	4,4
Campari Orange	5 cl	4,8
Cynar	5 cl	8
Portwein Tawny Sandeman red or white	5 cl	8
Glas Prosecco	0,1 l	5,5
Glas Champagner	0,1 l	18
Aperol veneziano oder vino	0,25 l	7
Hugo	0,25 l	7
Hendrick's Gin	4 cl	11
Generous Gin	4 cl	12
Wein gespritzt	0,25 l	4
Martin Miller	4 cl	10
Gin Mare	4 cl	12
Hedwigs Premium Gin	4 cl	9
BenGin	4 cl	9
Arnolds Bergwiesenkräuter Gin	4 cl	9

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!

See the daily wine list for wine by the glass.

ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS ·

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,25 l	3,5
Acqua Panna	0,75 l	7,5
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,25 l	3,5
San Pellegrino	0,75 l	7,5
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,33 l	4,5
Coca-Cola (Flasche)	0,33 l	4,7
Coca-Cola Zero (Flasche)	0,33 l	4,7
Sprite (Flasche)	0,33 l	4,7
Fanta (Flasche)	0,33 l	4,7
Mezzo mix (Flasche)	0,33 l	4,7
Almdudler (Falsche)	0,35 l	4,7



KINDER-/JUGENDGETRÄNKE CHILDREN'S DRINKS ·

Römerquelle Biolimo „Brombeere / Limette“ (Flasche)	0,5 l	4
Römerquelle Biolimo „Marille / Holunder“ (Flasche)	0,5 l	4

ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN


	Bitter Lemon	0,2 l	4
	Tonic Water	0,2 l	4
	Ginger Ale	0,2 l	4



Fruchtsäfte

Apfelsaft (apple juice)	0,2 l	3,5
Orangensaft (orange juice)	0,2 l	3,5
Johannisbeersaft (currant juice)	0,2 l	3,5
Multivitaminsaft (multivitamin juice)	0,2 l	3,5
Fruchtsäfte gespritzt	0,25 l	3
Fruchtsäfte gespritzt	0,5 l	5
Apfelsaft naturtrüb	0,9 l	12
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l	8
Eistee Zitrone oder Pfirsich (Flasche)	0,33 l	4
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	5

LIFETIME DRINKS

 ORGANICS Tonic Water	0,25 l	4
 ORGANICS Bitter Lemon	0,25 l	4
 ORGANICS Black Orange	0,25 l	4
 ORGANICS Ginger Ale	0,25 l	4
		
Red Bull ® ENERGY DRINK	0,25 l	4
 Red Bull ® SUGAR FREE	0,25 l	4
Red Bull ® WINTER EDITION	0,25 l	4

BIERE
BEERS ·

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Pfiff vom Fass	0,2 l	3,1
Bier/Radler naturtrüb vom Fass	0,3 l	4,1
Hefeweizen vom Fass	0,2 l	3,1
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	4,3
Corona Flasche	0,33 l	5
Guinness Flasche	0,33 l	6,5
Gösser Stifts-Zwickl dunkel Flasche	0,5 l	7
Gösser Stifts-Zwickl hell Flasche	0,5 l	7
Mohrenbräu Pale Ale Flasche	0,75 l	11,5
Mohrenbräu Kellerbier Flasche	0,33 l	5,5
Puntigamer Winterbier Flasche	0,5 l	5
Thalheimer Märzen Flasche	0,33 l	4
American Bud Flasche	0,33 l	4

HEISSGETRÄNKE
HOT DRINKS

Verlängerter (American coffee)			3,5
Kleiner Espresso			3,1
Kleiner Espresso Macchiato			3,2
Großer Espresso			6
Ristretto			3,1
Cappuccino G			4,5
Latte Macchiato G			4,5
Lumumba (Heiße Schoko mit Rum 54 %) G			8,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" (4 cl) G			13,5
Café Louis XIII (Großer Espresso mit Remy Louis XIII)			106
Café Amaretto H			7,5
Café Baileys EG			7,5
Heiße Zitrone			3,5
Heiße Schokolade mit Sahne G			5
Kännchen Tee			6,5
Bio Kamille (camomile tea)			
Bio Fruchtereigen (fruit tea)			
Bio Bergkräuter (mountain herbs tea)			
Bio erfrischende Pfefferminze (peppermint tea)			
Bio China Jasmin Chung Hao (Jasmin green tea)			
Darjeeling Happy Valley (Darjeeling black tea)			
Glühwein 13 % G O		0,25 l	6
Jägertee 16 %		0,25 l	7

Einige unserer Heißgetränke werden mit einer Süßigkeit serviert, welches die Allergene A, G und H enthält.

DIGESTIF/MAGENTRÖSTER

DIGESTIF

Flügerl (2cl roter Vodka, 2cl Red Bull) M	4 cl	5
Flying Hirsch	6 cl	4,8
Underberg	2 cl	3,5
Jägermeister	2 cl	4
Fernet Branca oder Menta	2 cl	4
Grand Marnier	2 cl	4
Cointreau	2 cl	4
Amaretto H	2 cl	4
Baileys EG	2 cl	4
Liquore Fragoline di Bosco	2 cl	4
Ramazotti	5 cl	5
Ramazotti Cremá	2 cl	4
Rum 54%	2 cl	3,5

WEINBRAND/COGNAC/ARMAGNAC
BRANDY/COGNAC/ARMAGNAC

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin X.O.	2 cl	24
Hennessy V.S.	2 cl	7
Hennessy X.O.	2 cl	20
Cognac Delamain Pale & Dry X.O. 40 %	4 cl	22
Calvados 20 Ans d'Age Vénérable 41 %	4 cl	22
Remy Grande Champagne Cognac Louis XIII	2 cl	100
1983 Cognac Delamain Grand Champagne 40 %	4 cl	49
1972 Cognac Delamain Grand Champagne 40 %	0,7 l	1200
1957 Armagnac Gélas 40 %	4 cl	75
1956 Armagnac Gélas 40 %	4 cl	85
1980 Armagnac Gélas Pot Gascon 40 %	4 cl	54
1956 Vieil Armagnac Les Comtes de Cardigan	4cl	48
1967 Vieil Armagnac Les Comtes de Cardigan	4cl	48

WHISKY

Jim Beam (Bourbon Whisky)	4 cl	8
Johnnie Walker (Scotch Whisky)	4 cl	8
Chivas Regal (Blended Scotch Whisky)	4 cl	10
Dimple (Scotch Whisky)	4 cl	10
30 YO The Macallan Fine Oak 43 %	4 cl	95
1960 Glen Grant 40 %	0,7 l	175
1990 Glenlivet cask strength 59,4 %	4 cl	68
The Macallan		
Ruby Sherry Oak 1824 Series	0,7 l	2000
1966 Balblair 40 %	0,7 l	1800
1970 Gordon & Mac Phail		
Highland – Rare & Old 40 %	0,7 l	1950

ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA

Grappa il Bacio delle Muse Riserva	2 cl	7
Grappa di Amarone della Valpolicella, Gagliano	2 cl	7
Grappa di Ornellaia	2 cl	13
Grappa di Sassicaia	2 cl	12
EVO Riserva Barrique (im Reagenzglas serviert)	5 cl	12



EDELBRÄNDE
EXQUISITE SPIRITS

Selection Feindestillerie Hochstrasser

Gravensteiner Apfelbrand (Gold)	2 cl	5
Berg Vogelbeerbrand	2 cl	7
Haselnussgeist	2 cl	7
Marillenbrand 40 %	2 cl	4
Marillenbrand Select 40 %	2 cl	7
Waldhimbeer Brand 40 %	2 cl	9
Williamsbrand 40 %	2 cl	4
Williams Birnenbrand Select 40 %	2 cl	7
Bauernobstler	2 cl	4
Schilchergrappa Holzfass gereift	2 cl	7

EDELBRÄNDE
EXQUISITE SPIRITS**Tiroler Brennerei**

Der Inntaler Brennerei Rochelt (Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren)	2 cl	20
Brombeere Brennerei Kössler	2 cl	18
Schwarze Johannisbeere Brennerei Kössler	2 cl	16
Zwetschken Cuveé Brennerei H.Pfeifer	2 cl	8,5
Zwetschkenbrand Brennerei H.Pfeifer	2 cl	6,5
Haselnussbrand Brennerei H.Pfeifer	2 cl	6,5
Apfelbrand Elstar Brennerei B.Pfeifer	2 cl	6,5

Vorarlberger Brennerei

Subirer Brennerei Hämmerle	2 cl	7
--------------------------------------	------	---

SEKT/PROSECCO
SPARKLING WINE/PROSECCO ·

Schlumberger „Sparkling“	0,2 l	11
Schlumberger „Sparkling“	0,75 l	38,5
Prosecco Spumante D.O.C. Treviso - Italien	0,2 l	11
Prosecco Spumante D.O.C.G. Valdobbiadene - Italien	0,75 l	38,5



CHAMPAGNER
CHAMPAGNE ·

Moët & Chandon Brut	0,75 l	105
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 l	135
Moët & Chandon Brut	1,5 l	250
Moët & Chandon Brut	3,0 l	580
Moët & Chandon Brut	6,0 l	1.260
Moët & Chandon ICE	0,75 l	140
Moët & Chandon ICE	1,5 l	290
Moët & Chandon ICE rosé	0,75 l	165
Moët & Chandon ICE rosé	1,5 l	340
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	105
Veuve Clicquot Brut	1,5 l	250
Laurent Perrier Brut	0,75 l	95
Laurent Perrier Rosé	0,75 l	165
Laurent Perrier Rosé	1,5 l	330
Laurent Perrier Blanc de Blanc	0,75 l	195

PRESTIGE CUVEE

PRESTIGE CUVEE ·

Veuve Clicquot La Grande Dame	0,75 l	280
Dom Perignon	0,75 l	350
Dom Perignon	1,5 l	700
Dom Perignon Rosé	0,75 l	800
Dom Perignon Rosé	1,5 l	1.600
Roederer Cristal	0,75 l	450
Roederer Cristal Rosé	0,75 l	1.200
Roederer Cristal Rosé	1,5 l	2.200
Krug Rosé	0,75 l	460
Laurent Perrier Grand siècle	0,75 l	400
Pierrier Jouet - Belle Epoque Rosé	0,75 l	650
Pierrier Jouet - Belle Epoque Rosé	1,5 l	1450
Pierrier Jouet - Belle Epoque Brut	0,75 l	340
Pierrier Jouet - Belle Epoque Brut	1,5 l	680

Allergie- auslöser	Buch- staben- code	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe haupt-sächlich vorkommen
GLUTEN	A	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade
KREBS-TIERE	B	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimppaste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
EI	C	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrierrei, pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (EI), E 1105 Lysozym (Ei)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, faszierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplese
FISCH	D	Alle Fischarten, Kaviar	Omega 3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kracker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonato
ERD-NUSS	E	Alle Erdnussarten	Erdnüsse geröstet, Ernußöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Buchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierten Speisen (Pommes frites)
SOJA	F	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasaße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art
MILCH	G	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchezucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplese

Follow us also on social media:



ischgl.paznaun



ischgl_com



ischglsnowpark



YouTube silvrettaseilbahn

NÜSSE	H	Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelte, geröstete etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussöle	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee
SELL-ERIE	L	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen / Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
SENF	M	-	Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
SESAM	N	-	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamol	Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
SULFITE	O	E 220 – E 228 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
LU-PINEN (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt)	P	-	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
WEICH-TIERE	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

