

IN HERZLICHES GRÜSS GOTT Im **SILVRETTA CENTER!**

Cafe ∞ Restaurant ∞ Kegelbahn ∞ Hallenbad

Es freut uns, Sie in diesem gemütlichen Ambiente kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Unsere ServicemitarbeiterInnen sind Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke behilflich. Zudem informieren sie Sie gerne über „Allergene Stoffe“, welche in unseren Gerichten und Getränken enthalten sind, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Unser Fleisch stammt hauptsächlich von heimischen Tieren.

Alle unsere Gerichte werden “a la minute“ und vorwiegend mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen!

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Angenehmen, genussvollen Aufenthalt in unserem Cafe/Restaurant wünscht das gesamte Team!

A HEARTY WELCOME TO THE **SILVRETTA CENTER!**

Cafe ∞ Restaurant ∞ Bowling Alley ∞ Indoor Swimming Pool

We are thrilled to serve you culinary delights here in our cosy ambience.

Our service staff will be happy to help you select your meals and your drinks. They are also pleased to provide you with information on allergenic substances contained in the food and beverages we serve.

Our meat comes mainly from regional farms. All of our dishes are freshly prepared, so please accept our apologies if occasionally it takes some time.

Our entire team wishes you a pleasant, enjoyable stay in our cafe/restaurant.



SPEISENANGEBOT 11:30 UHR BIS 21:30 UHR

MENU FOOD SERVED FROM 11:30 A.M. TO 9.30 P.M. KLEINE SCHMANKERL FÜR GENIESSER

SMALL TREATS FOR GOURMETS

Griechischer Bauernsalat Salate mit Schafskäse, Oliven und Oregano A G Greek farmer's salad salads with sheep's milk cheese, olives and oregano	€ 11,5
Gegrillte Putenstreife AUF BLATTSALAT UND FEINER KRÄUTERMARINADE A G M Grilled turkey strips placed on a bed of leafy salad with a delicious herb marinade	€ 13,5
Steirischer Backhendl-Salat Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel- und Vogerlsalat, mariniert mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen A C G O M Roast chicken fillets on potato and lamb's lettuce salad, marinated in finest pumpkin seed oil, and garnished with roast pumpkin seeds	€ 13,5
Salat Caprese Salat mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Toast A E G Salad served with tomatoes, mozzarella cheese, basil pesto and toast	€ 11,5
Chefsalat Rosa gebratene Entenbrust auf knackigem Blattsalat, Mozzarella, Tomaten und Balsamicoessig A G M Medium roasted duck breast on a crisp salad, mozzarella cheese, tomatoes and balsamic vinegar	€ 18,-
Scampi-Salat Gebratene Scampi auf knackigem Blattsalat serviert mit Tomaten in feiner Marinade A G R M Sautéed scampi with a crisp salad and tomatoes on a delicious herb marinade	€ 17,-
Kleiner gemischter Salat C G Small mixed salad	€ 5,-

**Alle unsere Salate werden mit Gebäck oder Brot serviert
und auf Wunsch mit original steirischem Kürbiskernöl verfeinert!**

We serve all our salads with pastry or bread, refined on request with original Styrian pumpkin seed oil!

Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



AUS DEM SUPPENTOPF

FROM OUR SOUP TUREEN

Backerbsensuppe € 3,4
A C L O

Soup with small drips of batter

Nudelsuppe € 3,4
A C L O

Noodle soup

Rindsbouillon € 4,-

mit hausgemachten Frittaten

A C G L O

Clear beef broth with homemade sliced pancakes

Rindsuppe € 4,5

mit einem Speckknödel oder Leberknödel oder Käspresknödel

A C L O G

Clear soup with a bacon, liver or compressed cheese dumpling



Paznauner Käsecremesuppe („Kassuppa“) € 5,5

mit würzigem Almkäse aus der Genussregion

A G O

Cream of piquant Paznaun cheese soup from the gourmet region

Gulaschsuppe € 5,5

mit Brot

A L O

Goulash soup with bread

KLEINE PORTIONEN FÜR KLEINE GÄSTE

CHILDREN'S MENU

NUR für Kinder
ONLY for children

Biene Maja Teller € 5,-

Spätzle mit Soße

A C G L

Spaetzle noodles with sauce

Pumuckl's Lieblingsspeise € 5,2

Spaghetti Bolognese

A C L

Spaghetti Bolognese with meat sauce

Schlumpfen-Hit € 6,3

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes A C E G

Pan-fried veal escalope "Vienna style" with French fries

Portion Pommes A € 3,5

French fries

Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



NUDELGERICHTE [ALS VOR- ODER HAUPTSPESIJE]

NOODLE DISHES...

[SERVED AS A STARTER OR MAIN COURSE]

- Spaghetti Carbonara** € 9,9
mit Speck, Eigelb, Petersilie, Sahne, Knoblauch und Parmesan
A C G
Spaghetti à la carbonara – pasta with bacon, egg yolk, parsley,
cream and garlic, garnished with parmesan
- Spaghetti Bolognese** € 9,9
mit Parmesan A C L
Spaghetti Bolognese with meat sauce and parmesan cheese
- Spaghetti "Frutti di Mare"** € 15,5
mit Scampi in Hummersauce, verfeinert mit Olivenöl A C G R
Spaghetti with scampi served in lobstersauce and olive oil

TRADITIONELLE HAUSMANNSKOST

GOOD TRADITIONAL FARE

- Alle guten Dinge sind Drei** € 9,9
Speck-, Leber- und Käspressknödel mit Sauerkraut A C G L O
Three different dumplings: bacon, liver
and compressed cheese dumpling served with sauerkraut
- Blunz`n Gröstl** € 10,7
Geröstete Blutwurst und Sauerkraut mit Röstkartoffeln A O L
Black pudding hash with sauerkraut and potatoes
- Tiroler Gröstl** € 10,7
mit Spiegelei und Krautsalat A H L
Roast potatoes with fried eggs and white cabbage salad

VEGETARISCH

VEGETARIAN DISHES

- Bärlauchspaghetti** € 9,5
mit Tomaten und Parmesan A G
Spaghetti with wild garlic, tomatoes and parmesan cheese
- Käsespätzle** € 10,5
mit Almkäse aus der Genussregion Paznaun serviert mit Blattsalat
A C G
Cheese spaetzle noodles with Paznaun mountain cheese and salad
- Zucchini – Spargel Risotto mit Parmesan** € 10,5
G L
Courgette – asparagus risotto, served with parmesan cheese
- Ofenkartoffel** € 6,5
mit Sauerrahm und gemischtem Salat C G
Baked potato served with sour cream and mixed salad



Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



BELIEBTE KLASSIKER

OUR FAVOURITES

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute mit Pommes frites A C G H O Pan-fried pork or turkey escalope "Vienna style" with French fries	€ 13,9
Cordon Bleu vom Schwein oder von der Pute mit Pommes frites A C G H O Breaded and fried cutlet of pork or turkey filled with ham and cheese, served with French fries	€ 15,9
Hausburger mit Rinder Steak, Spiegelei , Käse, Speck und Pommes Beef steak burger with fried egg, cheese, bacon and French fries A C G H N O auf Wunsch mit Zwiebelringen (5 Stück) A onion rings additional (5 pieces)	€ 18,5 € 3,- € 3,-
Lachsfilet vom Rost mit Spargelrisotto D L G Grilled fillet of salmon with asparagus risotto	€ 19,-
Fisch Teller Lachs, Zander und Scampi mit Petersillkartoffel und Gemüse A C D G R Fish plate (salmon, scampi, zander) accompanied by parsley potato and vegetables	€ 20,-
Rosa gebratene Entenbrust Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten mit Preiselbeeren und Sahnesauce A C G H O Medium roasted duck breast, with red cabbage and apple, potato croquets, cranberries and cream sauce	€ 18,-
Grillteller fein garniert mit Gemüse der Saison und Pommes frites A E G Mixed grill platter, finely garnished with seasonal vegetables and French fries	€ 19,-
Schweinefilet mit Spätzle, Jägersauce und buntem Gemüse A C G L Filet of pork with spaetzle noodles, sauce chasseur and mixed vegetables	€ 17,5
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffel und Speckbohnen A E G L Cutlet of beef with onions, roast potatoes and green beans wrapped in bacon	€ 19,5
Rumpsteak „Chef de Paris“ mit grünem Spargel und Ofenkartoffel G M L Slice of roast beef with green asparagus and baked potatoes	€ 21,-



AUF VORBESTELLUNG...

(ab 2 Personen - Preis pro Person)

PLEASE BOOK IN ADVANCE...

(for two person or more – price per person)

Ofenfrische Rippchen (Beilage nach Wahl) € 18,-

mit pikantem Grillragout, Ofenkartoffel mit Sauerrahm,
Pommes frites und Knoblauchbrot und gemischter Salat

A E G L M O

Loin ribs right from the oven with spicy barbecue ragout,
baked potatoes and sour cream, French fries
and garlic bread and green salad

Käsefondue € 21,-

serviert mit Brot, Früchten und kleinem Salat

A G O

Cheese fondue served with bread, fruits and a small salad

Fondue „Chinoise“ (mit Fleischsuppe) € 25,-

Rindsfillet, Schweinefillet und Putenfillet mit Pommes frites,
Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce, fünf verschiedenen
pikanten Saucen und gemischtem Salat

A E G L M O

Fondue "Chinoise"

Beef, pork and turkey fillet with

French fries, baked potatoes, sour cream sauce
and five other spicy sauces, served with a mixed salad



Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



GUT FÜR ZWISCHENDURCH

SNACKS FOR IN-BETWEEN

Knoblauchbrot A Garlic bread	€ 3,5
Schnitzelburger mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce A C G M O N Schnitzel burger with salad, tomatoes, onions and cocktail sauce	€ 6,5
Schnitzelburger mit Pommes mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce A C G M O N Schnitzel burger with French fries, salad, tomatoes, onions and cocktail sauce	€ 9,5
Frankfurter Würstchen mit Brot (1 Paar) A M O 2 frankfurter sausages with bread	€ 5,-
Frankfurter mit Pommes (1 Paar) A M O E 2 frankfurter sausages with French fries	€ 7,-
Curry Wurst mit Pommes A C G N O E Currywurst (sausage) with French fries	€ 8,5
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Ei A C G M sausage-salad "Switzerland style" with cheese and egg	€ 8,9
Schinken-Käsetoast mit kleiner Salatgarnitur A C G M O Ham and cheese on toast, garnished with salad	€ 6,-
 Paznauner – Almkäse – Teller Diverse Käsesorten aus der Genussregion Paznaun mit Brot, Butter und Obst A G Paznaun Almkäse cheese plate with choice of cheeses, bread, butter and fruit	€ 11,-
 Silvretta Brettl (Jausenbrettl) Jause mit verschiedenen Speck-, Wurst- und Käsesorten, Kren, Butter und Ei A C G M O Silvretta platter with choice of bacon, sausages and cheeses, horseradish, butter and egg	€ 12,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



ZUM DESSERT...

DESSERTS...

Apfelstrudel	€ 4,2
mit Vanillesauce oder Schlagsahne oder Vanille Eis	+€ 1,1
ACGO	
Apple strudel	€ 4,2
with vanilla sauce or whipped cream or vanilla ice cream	+€ 1,1
Schokosoufflé auf Himbeerbett mit Sahne	€ 5,9
ACGFH	
Chocolate soufflé on raspberries with whipped cream	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (ca. 20 Minuten)	€ 9,9
ACG	
Pancake scramble "Emperor's-style" with applesauce	
Coupe Dänemark ACEFGH	€ 6,5
Vanilleeis serviert mit Schokosauce und Schlagobers	
Vanilla ice cream served with whipped cream and chocolate sauce	
Heiße Liebe ACEFGH	€ 6,9
Vanilleeis mariniert mit Himbeeren, verfeinert mit Schlagobers	
Vanilla ice cream served with raspberry and whipped cream	
Bananensplit ACEFGH	€ 6,9
Bananenhälften mit Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagobers	
Banana served with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce and whipped cream	
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,9
ACEFGH	
Mixed ice cream with whipped cream	
Kugel Eis	€ 2,-
ACEFGH	
scoop of ice cream	



GETRÄNKEANGEBOT DRINKS

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

Cappuccino mit Milchschaum G		€ 3,1
Verlängerter		€ 2,8
Kleiner Espresso		€ 2,3
Latte Macchiato G		€ 3,1
Heiße Schokolade mit Sahne G		€ 3,-
Tee mit Zitrone oder Milch G		€ 2,4
Glühwein G O	0,25 lt	€ 4,2
Jägertee	0,25 lt	€ 4,2

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

ALKOHOLFREIES

SOFT DRINKS

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

Mineralwasser	0,33 lt	€ 2,5
Mineralwasser	0,75 lt	€ 5,5
Limonaden	0,33 lt	€ 3,-
Pepsi Cola		
7-up Zitrone		
Spezi Mix		
Pepsi Cola Light		
Almdudler		
Fruchtsaft	0,2 lt	€ 2,9
Apfel		
Johannisbeere		
Fruchtsaft gespritzt		
Apfel	0,4 lt	€ 3,5
Johannisbeere		
Red Bull M	0,25 lt	€ 3,5

KINDER-/JUGENDGETRÄNKE

CHILDREN'S DRINKS

Eistee Pfirsich	0,33 lt	€ 3,-
Milch	0,25 lt	€ 1,5
Himbeerwasser	0,4 lt	€ 2,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



BIERE

BEERS

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Mohren Pfiff vom Fass	0,2 lt	€ 2,7
Mohren Bier vom Fass	0,33 lt	€ 3,3
Mohren Bier vom Fass	0,5 lt	€ 3,9
Bier oder Radler Flasche	0,33 lt	€ 3,3
Bier oder Radler Flasche	0,5 lt	€ 3,9
Erdinger Hefeweizen Flasche	0,5 lt	€ 4,2
Erdinger Alkoholfrei Flasche	0,5 lt	€ 4,-

EDELBRÄNDE/SPIRITUOSEN

EXQUISITE SPIRITS

Rum 38% (Stroh)	2 cl	€ 2,7
Steirischer Obstbrand (Hochstrasser)	2 cl	€ 2,7
Marille 40% (Hochstrasser)	2 cl	€ 3,-
Williams 40% (Hochstrasser)	2 cl	€ 3,-
Bergvogelbeerbrand (Hochstrasser)	2 cl	€ 4,7
Ramazotti	4 cl	€ 4,2
Jägermeister	2 cl	€ 3,-
Vodka	2 cl	€ 2,7
Martini Rosso/Bianco	4 cl	€ 4,-
Jim Beam	4 cl	€ 4,7
Gin Hendriks	2 cl	€ 3,-

SEKT / PROSECCO

SPARKLING WINE/PROSECCO

Schlumberger Piccolo	0,2 lt	€ 10,-
Schlumberger Sparkling	0,7 lt	€ 37,-
Prosecco	0,2 lt	€ 9,-
Prosecco	0,7 lt	€ 32,-

OFFENE WEINE

GLASSES OF WINE

KÖNNEN SULFITE SOWIE KASEIN ENTHALTEN

G'spritzter rot oder weiß/Spritzer, red or white	1/4 lt	€ 3,-
Rot- oder Weißwein/Red - or white wine	1/8 lt	€ 2,5
Rot- oder Weißwein/Red - or white wine	1/4 lt	€ 5,-
Aperol Spritzer	1/4 lt	€ 5,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



WEISSWEINE

WHITE WINE

Grüner Veltliner

Weingut Knoll Emmerich, Loibenberg, Wachau
Mittleres Grüngelb. In der Nase intensives floral
unerlegtes Bouquet. Am Gaumen rassig und sehr schwungvoll,
mineralische Textur, leichtfüßig

0,75 lt

€ 33,-

Chardonnay

JermannVinnaioli, Villanova di Farra
Angenehm fruchtig, zart mit typischen Fruchtaromen,
Williamsbirne, Lychee; am Gaumen ausgewogen mit
lebhaftem Säurebogen, mittlerer Körper, schöne Aromatik

0,75 lt

€ 35,-

ROTWEINE

RED WINE

Villa Antinori IGT

Weingut MarchesiAntinori, Florenz
Feine Beerenfrucht und Holznuancen im Bouquet,
Vanilletouch, komplex und elegant am Gaumen
mit ausgewogenem Tannin

0,75 lt

€ 33,-

Blaufränkisch Allegria

Weinmanufaktur Höferer, Deutschkreutz, Mittel-Bgld.
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe,
dezent rauchig-röstig unterlegt mit dunkler Beerenfrucht
mit fein eingebundenen Tannin
en.

0,75 lt

€ 30,-

Zweigelt Krug

Weingut Krug Gumpoldskirchen, Thermenregion
Sortentypischer Würze und zarter Rauchigkeit, kraftvoll
und finessereich mit guter Extraktsüße im Abgang

0,75 lt

€ 30,-



Allergieauslöser	Buchstaben-code	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich 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	Shrimpspaste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
EI	C	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrieree, pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (EI), E 1105 Lysozym (EI)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, faschierter 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, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Buchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, 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, Sojasoße, 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

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
SEL- LERIE	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), Sesamöl	Brot, Knäckebrot, 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 (Boullabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

DANKE UND AUF WIEDERSEHEN

Das Café hat täglich von 10:00 Uhr bis 21:30 Uhr und die Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr für Sie geöffnet.

THANK YOU AND GOOD BYE

We are open daily from 10.00 a.m. to 9.30 p.m.
The kitchen is open from 11.30 a.m. to 9:30 p.m.

Café / Restaurant Silvretta Center
Silvrettaseilbahn AG
Silvrettaplatz 2
6561 Ischgl
Telefon +43(0)5444/606-954
silvrettacenter@silvretta.at

