

IN HERZLICHES GRÜSS GOTT
IM **SILVRETТА 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.

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 **SILVRETТА 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. Unintentional cross-contamination cannot be ruled out.

All of our dishes are freshly prepared, so please accept our
apologies if occasionally it takes some time.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax
(vat). The wines we serve are all produced as dry wines .

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

Follow us also on social media:



ischgl.paznaun



ischgl_com



ischglsnowpark



YouTube silvi

SILVRETТА-CENTER

SPEISENANGEBOT 11:30 UHR BIS 21:15 UHR

MENU
FOOD SERVED FROM 11.30 A.M. TO 9.15 P.M.

KLEINE SCHMANKERL FÜR GENIESSER

SMALL TREATS FOR GOURMETS

Steirischer Backhendl-Salat € 14,5

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel- und Vogerlsalat,
mariniert mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen

AGNO

Roast chicken fillets on potato and lamb's lettuce salad,
marinated in finest Styrian pumpkin seed oil, and garnished with roast pumpkin
seeds

Salat Caprese € 13,9

Salat mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto und Toast

AGHO

Salad of tomatoes, mozzarella cheese, basil pesto and toast

Scampi-Salat € 18,5

Gebratene Scampi auf einem Rucola-Tomaten-Salat

BGO

Sautéed scampi with a arugula-tomato-salad

Caesar Salat € 15,5

mit Putenstreifen, Croutons, Parmesan und Caesar-Dressing

ACDGM

Caesar Salad

with strips of turkey, croutons, Parmesan and Caesar dressing

Kleiner gemischter Salat € 5,-

AGMO

Small mixed salad

Knoblauchbrot € 3,9

AG

Garlic bread

**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 Speisen und 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

Rindsuppe mit Fritatten € 5,2

A C G

Clear beef broth with sliced pancakes

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons € 4,8

A G L O

Tomato soup with cream topping and croutons



Paznauner Käsecremesuppe („Kassuppa“) € 6,5

mit würzigem Almkäse aus der Genussregion

A G

Cream of piquant Paznaun cheese soup from the Gourmet Region

Gulaschsuppe mit Brot € 5,8

A

Goulash soup with bread

Rindssuppe mit Zweierlei Knödel € 6,8

Speck- und Käspresknödel A C G L

Beef broth with two types of dumplings, bacon and cheese pressed dumpling

KLEINE PORTIONEN FÜR KLEINE GÄSTE

CHILDREN'S MENU

NUR für Kinder
ONLY for children

Mignons Nudeltraum € 6,2

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan A C G L O

Spaghetti with tomato sauce and Parmesan cheese

Pumuckl's Lieblingsspeise € 7,2

Spaghetti Bolognese

A C G L

Spaghetti Bolognese with meat sauce

Schlumpfen-Hit € 9,5

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Mayo

A C E G M

Small pan-fried veal escalope "Vienna style"
with French fries, mayonnaise and ketchup

Portion Pommes frites mit Mayo und Ketchup C E M € 5,5

French fries with mayonnaise and ketchup

Informationen über Allergene in unseren Speisen und 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)

PASTA DISHES...

(SERVED AS A STARTER OR MAIN COURSE)

Spaghetti Carbonara € 11,5

mit Speck, Eigelb, Petersilie, Sahne, Knoblauch und Parmesan

A C G O

Spaghetti à la carbonara – pasta with bacon, egg yolk, parsley, cream and garlic, garnished with parmesan

Spaghetti Bolognese € 11,5

mit Parmesan A C L G

Spaghetti Bolognese with meat sauce and parmesan cheese

Spaghetti "Frutti di Mare" € 18,-

mit Scampi in Hummersauce, verfeinert mit Olivenöl A B C G

Spaghetti with scampi served in lobster sauce and olive oil

TRADITIONELLE HAUSMANNSSKOST

GOOD TRADITIONAL FARE

Schlutzkrapfen € 11,5

Nudelteigtaschen gefüllt mit Spinat-Ricotta-Füllung

garniert mit Almkäse A C G

Pasta stuffed with a spinach and ricotta filling and garnished with alpine cheese

Tiroler Gröstl € 12,5

Geröstete Kartoffeln und Fleisch mit Spiegelei und Krautsalat C G L M

Meat with roast potatoes, fried eggs and white cabbage salad

VEGETARISCH

VEGETARIAN DISHES

Spaghetti mit Rucola und Tomatenpesto € 10,5

A C E G

Spaghetti with arugula and tomato pesto

Käsespätzle € 12,5

mit Almkäse aus der Genussregion Paznaun serviert mit Blattsalat

A C G M

Cheese spaetzle noodles with Paznaun mountain cheese and salad

Zucchini – Spargel Risotto mit Parmesan € 11,5

G L

Courgette and asparagus risotto, served with Parmesan cheese

Ofenkartoffel € 8,5

mit Sauerrahm und gemischtem Salat G M O

Baked potato served with sour cream and mixed salad



Informationen über Allergene in unseren Speisen und 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 mit Pommes frites A C E G M Pan-fried pork escalope "Vienna style" with French fries	€ 15,-
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites A C G M O Breaded and fried cutlet of pork filled with ham and cheese, served with French fries	€ 16,9
Naturschnitzel von der Pute mit Champignonrahmsauce, Gemüse der Saison und Spätzle A C G Turkey cutlet with a creamy mushroom sauce, seasonal vegetables and spaetzle	€ 15,5
Hausburger mit Rinder Steak, Spiegelei , Käse, Speck, Zwiebelringen und Pommes frites A C E G M N O Beef steak burger with fried egg, cheese, bacon, onion rings and French fries	€ 22,5
Zanderfilet vom Rost mit Spargelrisotto D G L O Grilled fillet of zander with asparagus risotto	€ 19,-
Grillteller fein garniert mit Gemüse und Pommes frites E G Mixed grill platter, finely garnished with vegetables and French fries	€ 20,5
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Speckbohnen A L O Cutlet of beef with onions, roast potatoes and green beans with bacon	€ 20,5
Rumpsteak „Chef de Paris“ mit grünem Spargel und Ofenkartoffel G Sliced roast beef with green asparagus and baked potato	€ 24,-

AUF VORBESTELLUNG...

PLEASE BOOK IN ADVANCE...

(mind. 24h vor Genuss bestellen)

(must be ordered at least 24 hours in advance)

Ofenfrische Rippchen

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

A E G L M O

Loin ribs straight from the oven
with spicy barbecue ragout,
baked potato and sour cream, French fries
and garlic bread and a mixed salad

Preis pro Person € 18,-

price per person € 18,-

Schlemmer Platte ab 4 Personen

Bratwürstel, Schnitzel, Chicken Wings, Zwiebelringe,
Steakhouse Pommes frites,
Knoblauchbrot mit Coleslaw und Blattsalat serviert

A C G L M O

Sharing platter for 4+ people
Fried sausages, schnitzel, chicken wings, onion rings,
steakhouse fries and garlic bread,
served with coleslaw and green salad

Preis pro Person € 18,-

price per person € 18,-

GUT FÜR ZWISCHENDURCH

SNACKS FOR IN-BETWEEN

Knoblauchbrot € 3,9

AG

Garlic bread

Schnitzelburger € 6,5

mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce

ACMN

Schnitzel burger with salad, tomatoes, onions and cocktail sauce

Schnitzelburger mit Pommes frites € 9,5

mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce

ACEMN

Schnitzel burger with French fries, salad, tomatoes, onions and cocktail sauce

Frankfurter Würstchen (1 Paar) € 5,-

mit Brot, Senf und Ketchup

ACEMO

2 frankfurter sausages with bread, mustard and ketchup

Frankfurter Würstchen (1 Paar) € 8,-

mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

CEMO

2 frankfurter sausages with French fries, ketchup and mayonnaise

Curry Wurst mit Pommes frites € 8,9

CELMO

Sliced sausage in a curry sauce served with French fries

Panini mit Schinken und Käse € 8,9

mit kleinem Salat

ACGMO

Panini with ham and cheese, with a small salad

Panini mit Tomaten Mozzarella und Basilikumpesto € 8,9

mit kleinem Salat

ACGMO

Panini with tomato, mozzarella and basil pesto, with a small salad

ZUM DESSERT...

DESSERTS...

Kleiner Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne A C G H Chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	€ 5,8
Apfelstrudel mit Vanillesauce G O oder Schlagsahne G oder Vanilleeis G A C G H L M Apple strudel with vanilla sauce or whipped cream or vanilla ice cream	€ 4,2 +€ 1,1 € 4,2 +€ 1,1
Kaiserschmarren mit Apfelmus (ca. 20 Minuten) A C G H O Pancake sliced and re-fried with applesauce (approx. 20 mins waiting time)	€ 9,9
Coupe Dänemark A E F G H Vanilleeis serviert mit Schokosauce und Schlagobers Vanilla ice cream served with whipped cream and chocolate sauce	€ 6,5
Heiße Liebe A E F G H Vanilleeis mariniert mit Himbeeren, verfeinert mit Schlagobers Vanilla ice cream served with raspberries and whipped cream	€ 6,9
Bananensplit A E F G H Bananenhälften mit Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagobers Banana slices served with vanilla ice cream, almonds, chocolate sauce and whipped cream	€ 6,9
Gemischtes Eis mit Sahne A E F G H Mixed ice cream with whipped cream	€ 5,9
Kugel Eis A E F G H Scoop of ice cream	€ 2,-

GETRÄNKEANGEBOT DRINKS

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

Cappuccino mit Milchschaum G		€ 3,1
Verlängerter		€ 2,8
Espresso		€ 2,3
Latte Macchiato G		€ 3,1
Heiße Schokolade mit Sahne G		€ 3,-
Tee mit Zitrone oder Milch G		€ 2,4
Glühwein G □	0,25 lt	€ 4,2
Jägertee	0,25 lt	€ 4,2
Lumbumba mit Sahne G		€ 5,-
Tee mit Rum		€ 5,-

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	€ 2,8
Mineralwasser	0,75 lt	€ 5,5
Eistee Pfirsich	0,33 lt	€ 3,-
Limonaden	0,33 lt	€ 3,-
<ul style="list-style-type: none"> Coca-Cola Sprite Mezzo mix Coke Zero Almdudler Fanta 		

Red Bull ENERGY DRINK	0,2 lt	€ 3,5
Fruchtsaft	0,2 lt	€ 3,-
Fruchtsaft gespritzt	0,5 lt	€ 3,9
Fruchtsaft gespritzt	0,3 lt	€ 3,5
<ul style="list-style-type: none"> Apfel Johannisbeere 		
 Tonic Water	0,2 lt	€ 3,-
Soda Zitrone	0,5 lt	€ 3,-

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

Preise in € inkl. MwSt.



KINDER-/JUGENDGETRÄNKE

CHILDREN'S DRINKS

Milch	0,25 lt	€ 1,5
Skiwasser Orange	0,5 lt	€ 2,-
Skiwasser mit Soda	0,5 lt	€ 3,-
Himbeerwasser	0,5 lt	€ 2,-

BIERE

BEERS

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Mohren Bier vom Fass	0,33 lt	€ 3,7
Kellerbier (naturtrüb) Flasche	0,33 lt	€ 4,-
Mohren Bier vom Fass	0,5 lt	€ 4,2
Bier oder Radler Flasche	0,5 lt	€ 4,2
Erdinger Flasche	0,5 lt	€ 4,5
Erdinger Alkoholfrei Flasche	0,5 lt	€ 4,5

EDELBRÄNDE/SPIRITUOSEN

EXQUISITE SPIRITS

Steirischer Obstbrand (Hochstrasser)	2 cl	€ 3,-
Marille 40 % (Hochstrasser)	2 cl	€ 3,3
Williams 40 % (Hochstrasser)	2 cl	€ 3,3
Bergvogelbeerbrand (Hochstrasser)	2 cl	€ 4,7
Ramazotti	4 cl	€ 5,-
Jägermeister	2 cl	€ 3,-
Vodka	2 cl	€ 3,-
Jim Beam	4 cl	€ 6,6
Gin Hendrik's	2 cl	€ 3,3
Gin Tonic	0,2 ll	€ 8,-

SEKT / PROSECCO

SPARKLING WINE/PROSECCO

Schlumberger Piccolo	0,2 lt	€ 10,-
Schlumberger Sparkling	0,75 lt	€ 37,-
Prosecco	0,2 lt	€ 9,-
Prosecco	0,75 lt	€ 32,-

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

Preise in € inkl. MwSt.



OFFENE WEINE

GLASSES OF WINE

KÖNNEN SULFITE SOWIE KASEIN ENTHALTEN

Göttles Zweigelt oder Grüner Veltliner Flohaxn:

G'spritzter rot oder weiß/Spritzer, red or white	1/4 lt	€ 3,5
Rot- oder Weißwein/Red or white wine	1/8 lt	€ 3,-
Rot- oder Weißwein/Red or white wine	1/4 lt	€ 6,-
Aperol Spritzer	1/4 lt	€ 6,-

WEISSWEINE

WHITE WINE

Grüner Veltliner 0,75 lt € 33,-
Weingut Knoll Emmerich, Loibenberg, Wachau
Mittleres Grüngelb. In der Nase intensives floral
unerlegtes Bouquet. Am Gaumen rassig und sehr schwungvoll,
mineralische Textur, leichtfüßig

Chardonnay 0,75 lt € 33,-
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion
Zart und fruchtig in der Nase mit Apfel-Zitrus Duft,
Limette im Rückaroma und die lebendige Struktur am Gaumen
sorgen für einen guten Trinkfluss.

ROTWEINE

RED WINE

Villa Antinori IGT 0,75 lt € 35,-
Weingut Marchesi Antinori, Florenz
Feine Beerenfrucht und Holznuancen im Bouquet,
Vanilletouch, komplex und elegant am Gaumen
mit ausgewogenem Tannin

Blaifränkisch Allegria 0,75 lt € 30,-
Weinmanufaktur Höferer, Deutschkreutz, Mittel-Bgld.
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe,
dezent rauchig-röstig unterlegt mit dunkler Beerenfrucht
mit fein eingebundenen Tanninen.

Zweigelt Krug 0,75 lt € 30,-
Weingut Krug Gumpoldskirchen, Thermenregion
Sortentypischer Würze und zarter Rauchigkeit, kraftvoll
und finessereich mit guter Extraktsüße im Abgang

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, Gefrier- und 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	Kräcker, 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, Satéssoße, 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 Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
WEICH- TIERE	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Boullabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Allergy information according to Codex recommendation



DANKE UND AUF WIEDERSEHEN

Das Café hat täglich von 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr und die Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr für Sie geöffnet.

THANK YOU AND GOODBYE

We are open daily from 10.00 a.m. to 10.00 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