

ice Q restaurant

gedeck 4

cover

[a g]

brot – butter – aufstrich

bread – butter – spread

Als Gastgeber des Hauses freue ich mich ganz besonders,
Sie in unserem exklusiven Gourmetrestaurant
– **ausgezeichnet mit 2 Hauben & 13 Punkten von Gault Millau** –
auf über 3.000 m Seehöhe am Gipfel des Gaislachkogls begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von **Küchenchef Klaus Holzer**
und seiner Küchencrew verwöhnen und tauchen Sie ein
in die kulinarische Welt unserer ice Q Cuisine.

Bei uns erleben Sie das perfekte Zusammenspiel
von feinsten Gaumenfreuden und den edelsten Tropfen
aus den besten Winzerhäusern aus aller Welt.

Nehmen Sie sich bewusst Zeit und genießen Sie
die Zeit bei uns im ice Q Restaurant auf 3.048 m Seehöhe!

Ihr Valentino Schwarz

Gastgeber im ice Q Restaurant



chef menü

4 gänge menü 4 course menu 79

längenfelder forelle

sanddorn | molke | kohlrabi

local trout | seabuckthorn | whey | kohlrabi

[d g l m o]

* * * * *

iberico backerl

buchweizen | urkarotte | granten

iberico cheek | buckwheat | purple carrot | lingonberries

[g l o]

* * * * *

rinderfilet

sellerie | kartoffel | rote zwiebel

beef fillet | cellery | potato | red onion

[g l o]

* * * * *

kefir

haiminger apfel | zitronenverbene | honig

kefir | local apple | lemon verbena | honey

[a c e g h o]

ice Q menü

3 gänge menü 3 course menu 59

beef tatar

goldrübe | wildkräuter | bergkäse

beef tartar | turnip | wild herbs | mountain cheese

[c g m o]

* * * * *

st. pierre

wirsing | topinambur | haselnuss | vongole

st. pierre | savoy cabbage | topinambour | hazelnut | vongole

[d g h l o r]

* * * * *

moosbeere

tonkabohne | kamille | schokolade

blueberry | tonka bean | chamomile | chocolate

[a c g]

ice Q menü

3 gänge menü 3 course menu 59

petersilienwurzelcremesuppe

rohne | kerbel

parsley root cream soup | beetroot | chervil

[glo]

* * * * *

schwarzfederhuhnsuprême

dinkel | silberzwiebel | süßkartoffel | stängelkohl

black feather chicken suprême | spelt | silverskind onion | sweet potato | rapini

[aglo]

* * * * *

granten

accra 62% | haselnuss | joghurt

lingonberries | accra 62% | hazelnut | yogurt

[ceghla]

ice Q classics

- rinderconsommé** [a c g l] 11
grießnockerl | frittatenroulade | wurzelgemüse
beef consommé | semolina dumpling | pancake roulade | root vegetables
- wiener schnitzel** [a c g] 28
petersilienkartoffeln | preiselbeeren
wiener schnitzel | parsley potatoes | lingonberries
- dry aged prime rib 500+** [a c g l o] 105
speckmacaire | saisonales gemüse
prime rib 500 | bacon macaire | seasonal vegetables
- dorade im salzteig** [a c d g h o] 49
mandel | brokkoli | gnocchi
gilthead in salt pastry | almond | broccoli | gnocchi
- rollgerstenrisotto** [a g l o] 26
rote rübe | geräucherter frischkäse | schmorrübe
barley risotto | red turnip | smoked cream cheese | braised turnip
- käsebrett** [a c g h o] 22
trüffelhonig | fruchtebrot | trauben
cheese selection | truffle honey | fruit bread | grapes
- ice Q salat** [a d g] 22
blattsalate | parmesandressing | croûtons | datterino tomate
ice Q salad | lettuce | parmesan dressing | croûtons | datterino tomato

“julia’s backstube“ ‘julia’s bakery’

ice Q torte [a c g n] 9

preiselbeermousse | nougatmousse | nussbiskuit
ice Q cake | lingonberry mousse | nougat mousse | nut biscuit

apfelstrudel [a g]

vom haiminger apfel

apple strudel with local apples from Haiming

mit vanillesauce | with vanilla sauce 8,5

mit vanilleeis | with vanilla ice cream 8,5

mit sahne | with whipped cream 6,8

mohn-ribiselstrudel [a c g n] 8

kirscheis | vanillesauce

poppysseed & black currant strudel | cherry ice cream | vanilla sauce

sacherwürfel [a c g] 7

sahne | beeren

sacher cake | whipped cream | berries

tiramisú [a c e g] 9

mascarponecrème | schwarzkirsche

tiramisú | mascarpone cream | black cherry

schwarzwälder kirschtörtchen [a c g] 9

schokomousse | sauerkirsch | vanille

black forest cake | chocolate mousse | sour cherry | vanilla

karamell-birnen törtchen [a c g o] 9

haselnuss

caramel & pear cake | hazelnut

weingenuss im ice Q

schaumwein & champagner

glas 100 ml

cuvée spumante praeclarus <i>kellerei st. pauls, eppan, südtirol</i>	11
ruinart brut	16
billecart salmon brut rosé	22

weißwein [o]

glas 100 ml

2018 grüner veltliner hinter der burg ~ <i>federspiel</i> ~ <i>weingut prager, weißenkirchen, wachau</i>	7
2017 riesling hocheimer hölle ~ <i>kabinett</i> ~ <i>weingut künstler, rheingau, deutschland</i>	7
2017 weißburgunder riserva passion d.o.c <i>weingut st. pauls, eppan, südtirol</i>	7
2017 sauvignon blanc passion d.o.c <i>weingut st. pauls, eppan, südtirol</i>	7
2017 grauburgunder ihringer winklerberg <i>weingut dr. heger, kaiserstuhl, baden, deutschland</i>	7
2017 chardonnay darscho <i>weingut velich, apetlon, burgenland</i>	9

rotwein [o]

glas 50 ml

glas 100 ml

2017 zweigelt alte reben <i>weingut paul achs, gols burgenland</i>		6
2016 syrah <i>weingut gesellmann, deutschkreutz, burgenland</i>		9
2015 merlot <i>weingut krutzler, deutsch-schützen, burgenland</i>	6	12
2013 blaufränkisch g <i>weingut gesellmann, deutschkreutz, burgenland</i>	11	22
2013 cuvée steinzeiler blaufränkisch cabernet sauvignon zweigelt <i>weingut kollwentz, großhöflein, burgenland</i>	8	16
2004 antica cabernet sauvignon <i>antinori family estate, napa valley</i>	10,5	21
2015 barolo d.o.c.g. <i>elio altare, piemont</i>	9,5	19
2001 ducru beaucaillou – 2ième grand cru classé <i>château ducru beaucaillou, saint-julien, bordeaux</i>	12,5	25
2015 PINO 3000 <i>DAS CENTRAL mit dem Weingut Paul Achs, Weingut Dr. Heger, Kellerei St. Pauls</i>	10,5	21

portwein und süßwein [o]

glas 100 ml

2013 late bottled vintage <i>quinta do noval</i>	10
2015 sauvignon blanc beerenauslese <i>weingut tschida</i>	15

aperitif

wodka-martini ~ <i>martini extra dry, wodka, olive</i> ~	14
ice Q negroni	14
ice Q apple' ~ <i>alkoholfreier fruchtsaft-cocktail</i> ~	8
port tonic ~ <i>portwein, tonic water, zitrone rosmarin</i> ~	8,5
martini bianco	5
martini extra dry	5
campari orange	8,5
campari soda	7
lillet tonic ~ <i>lillet rosé, beeren, minze, tonic water</i> ~	8,5
lillet spritz ~ <i>lillet rosé, rosenwasser, rosenblätter, gurke</i> ~	8,5
aperol spritz	8,5
hugo spritz	8,5

bier vom fass

stiegl spezial bier [a]	0,2 l	3,2
stiegl spezial bier [a]	0,3 l	4,2
stiegl spezial bier [a]	0,4 l	5,2
stiegl zitronenradler [a]	0,3 l	4,2
stiegl zitronenradler [a]	0,4 l	5,2
franziskaner weißbier <i>naturtrüb hell</i> [a]	0,3 l	4,5
franziskaner weißbier <i>naturtrüb hell</i> [a]	0,5 l	5,9

flaschenbiere

franziskaner weißbier <i>naturtrüb dunkel</i> [a]	0,5 l	5,9
franziskaner weißbier <i>alkoholfrei hell</i> [a]	0,5 l	5,9

alkoholfreie getränke

römerquelle mineralwasser <i>prickelnd/still</i>	0,33 l	3,8
römerquelle mineralwasser <i>prickelnd/still</i>	0,75 l	6,2

ice Q limonaden

holunder ~ zitrone, minze, limette ~		6,5
lavendel ~ orange, limette ~		6,5
himbeere ~ zitrone, minze, limette ~		6,5

fruchtsäfte von obsthof troidner aus ritten, südtirol

apfelsaft naturtrüb – elstar <i>natural apple juice</i>	0,2 l	4,5
johannisbeer <i>currant juice</i>	0,2 l	4,5
marille <i>apricot juice</i>	0,2 l	4,5
fruchtsaft gespritzt <i>fruit juice mixed with soda water</i>	0,5 l	6,8

fruchtsäfte von rauch

multivitamin <i>multivitamin juice</i>	0,2 l	4,1
orangensaft <i>orange juice</i>	0,2 l	4,1
preiselbeer <i>cranberry juice</i>	0,2 l	4,1
fruchtsaft gespritzt <i>fruit juice mixed with soda water</i>	0,5 l	6,8
rosenwasser limonade <i>rosewater lemonade</i>	0,275 l	5,9
fuzetea zitrone	0,33 l	4,2
coca cola, coca cola zero	0,33 l	4,2
sprite, fanta, mezzo mix, almdudler	0,33 l	4,2

kombucha

classic, quitte, cranberry	0,25 l	4,4
----------------------------	--------	-----

red bull

red bull energy drink	0,25 l	4,6
red bull sugarfree	0,25 l	4,6
red bull winter edition	0,25 l	4,6

red bull organics

tonic water, ginger ale, bitter lemon, simply cola	0,25 l	4,6
--	--------	-----

heiße getränke

heiße schokolade <i>hot chocolate</i> [g]	4,9
heiße schokolade mit sahn e <i>hot chocolate with whipped cream</i> [g]	5,5
heiße schokolade mit rum <i>hot chocolate with rum</i> [g]	7,2
heiße schokolade mit sahn e & rum <i>hot chocolate with whipped cream & rum</i> [g]	7,7
espresso	3,1
doppelter espresso <i>espresso double</i>	4,7
tasse kaffee <i>cup of coffee</i>	3,7
cappuccino [g]	4,1
latte macchiato [g]	5
portion tee fr ü chte, kr ä uter, pfefferminze, kamille, gr ü ner, schwarz <i>fruit tea, herbal tea, pepper mint tea, camomile tea, green tea or black tea</i>	5
gl ü hwein <i>mulled wine</i> [o]	5
jagatee	5,5

spirituosen

reisetbauer qualitätsbrände

apfel <i>apple</i>	2 cl	7
himbeere <i>raspberry</i>	2 cl	10
johannisbeere <i>black currant</i>	2 cl	10
vogelbeere <i>rowan berry</i>	2 cl	10
marille <i>apricot</i>	2 cl	7
williams <i>pear</i>	2 cl	7
weichsel <i>sour cherry</i>	2 cl	7
PINO 3000 tresterbrand <i>PINO 3000 grape marc spirit</i>	2 cl	9

gölles

alte zwetschke <i>plum</i>	2cl	7
----------------------------	-----	---

schnapsbrennerei hackl (öztal)

vogelbeere <i>rowan berry</i>	2 cl	8
zirbe <i>swiss pine</i>	2 cl	5

brennerei rochelt

holl e rmandl (<i>holunder, birne</i>) <i>elder berry, pear</i>	2 cl	15
der inntaler (<i>williams, quitte, himbeere</i>) <i>pear, quince, raspberry</i>	2 cl	16
kasteler (<i>vogelbeere, williams, pflaume</i>) <i>rowan berry, pear, plum</i>	2 cl	18

cognac

remy martin x.o.	2 cl	11
hennesy x.o.	2 cl	13,5

whisky

johnnie walker blue label <i>25 years scotch whisky</i>	4 cl	25
jack daniel's gentlemen jack <i>tennessee whiskey</i>	4 cl	7
talisker <i>10 years single malt scotch whisky, isle of skye</i>	4 cl	10
oban <i>14 years single malt whisky, highlands</i>	4 cl	13
lagavulin <i>16 years single malt scotch whisky, islay</i>	4 cl	12
chivas regal royal salute <i>21 years blended scotch whisky</i>	4 cl	19

rum

havanna club barrel proof 10 years <i>kuba</i>	4 cl	8
bacardi 8 años <i>puerto rico</i>	4 cl	7
ron zacapa solera 23 years <i>guatemala</i>	4 cl	15

grappa

grappa nonino antica imperial 6,3 liter <i>friaul</i>	2 cl	14
---	------	----

wodka & gin

wodka belvedere	4 cl	10
wodka grey goose	4 cl	7
gin bombay sapphire	4 cl	6
blue gin reisetbauer	4 cl	7
hendricks gin	4 cl	9

bitters

ramazzotti	4 cl	8
averna	4 cl	8
fernet branca	4 cl	8
jägermeister	4 cl	8

liköre & sherry & portwein

baileys	4 cl	8
amaretto di saronno	4 cl	7
sherry trocken <i>bodegas josé de la cuesta manzanilla</i>	4 cl	5
portwein <i>late bottled vintage quinta do noval</i>	0,1 l	10

Alpine . Luxury . Gourmet

im 5-Sterne Hotel DAS CENTRAL – ALPINE . LUXURY . LIFE in Sölden



Söldens 5-Sterne Hotel DAS CENTRAL – ALPINE . LUXURY . LIFE ist zu Recht über die Grenzen Tirols hinaus als ganz besondere Adresse unter Feinschmeckern bekannt und lebt hier im Restaurant Ice Q auf über 3.000 m Seehöhe seine Leidenschaft für beste Weine & feinste Gaumenfreuden weiter.

Sölden's 5-star hotel DAS CENTRAL – ALPINE . LUXURY . LIFE is rightly known as being a special place among gourmet and wine lovers, even beyond the borders of Tyrol and it is here that you will find the ice Q restaurant at above 3000 m altitude, which is passionate about providing the best wines & finest gourmet delights.

3-Haubenrestaurant Öztaler Stube

3 Hauben von Gault Millau, 91 Punkte im à la carte Guide und 93 Punkte im Falstaff Guide sprechen mehr als für sich. Mit viel Leidenschaft haben es Küchenchef Michael Kofler und sein Team geschafft, die Alpine Küche mehr als erlebbar zu machen. Fast spielerisch zaubern Sie im 3-Haubenrestaurant Öztaler Stube feinste Gaumenfreuden auf den Teller und begeistern mit außergewöhnlichen Kreationen.

Täglich ab 19.00 Uhr geöffnet | Montag & Dienstag Ruhetag

Reservierung wird empfohlen!

T: 0043 (0) 5254 2260-0

www.central-soelden.com | info@central-soelden.at



Award-winning gourmet restaurant Öztaler Stube

3 toques from Gault Millau, 91 points in the À la carte Guide and 93 points in the Falstaff Guide speak volumes. With a great deal of passion, head chef Michael Kofler and his team have managed to make Alpine Cuisine really come to life. Their playful interpretation in providing the finest in gourmet meals is quite something to behold in the 3-toque awarded restaurant 'Öztaler Stube' and they inspire with their exceptional creations.

Daily open from 7 pm | Restaurant closed on Monday & Tuesday!

Reservation is recommended!

T: 0043 (0) 5254 2260-0

www.central-soelden.com/en | info@central-soelden.at



Alpine . Luxury . Wine

im 5-Sterne Hotel DAS CENTRAL – ALPINE . LUXURY . LIFE in Sölden



Weinkeller mit über 30.000 Flaschen edler Tropfen

Es gibt ihn, den nahezu perfekten, ja grandiosen Weinkeller. So auch im Hotel DAS CENTRAL, wo sich Maître d'Hôtel Martin Sperdin seit über 25 Jahren um die Weinauswahl von den besten Weinen aus der ganzen Welt kümmert.

Wein hat Tradition im Hotel DAS CENTRAL. Auch Dank „Wein am Berg“ – das Gourmet & Weinevent, welches wieder vom 23.-26.04.2020 stattfindet, und weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt ist. Aber nicht nur mit Wein am Berg schafft es DAS CENTRAL immer wieder für Furore zu sorgen, sondern auch mit dem weltweit einzigen 3-Länder-Wein PINO 3000, welcher hier im Restaurant ice Q auf über 3.000 m Seehöhe reifen darf!

Sollten Sie bei Ihrem nächsten Besuch im ice Q Restaurant einen ganz besonderen Tropfen Wein genießen wollen, dann fragen Sie das ice Q Service-Team nach der CENTRAL-WEINKARTE. Wir kümmern uns darum, dass Sie die gewünschten Weine schon beim nächsten Besuch im ice Q genießen können.

Wine cellar with more than 30,000 bottles of fine wines

It exists; an almost perfect, indeed splendid, wine cellar. In the hotel DAS CENTRAL, where Maître d'Hôtel Martin Sperdin has, for over 25 years, been tending a selection of the best wines from across the globe.

Wine is a tradition in the hotel DAS CENTRAL. Thanks too to 'Wein am Berg' – the well-known gourmet food & wine event that will once again take place from 23.-26.04.2020 and is known far beyond the borders of Austria. Yet it is not just with Wein am Berg that DAS CENTRAL has been making quite a splash, but also with its globally unique 3-country wine PINO 3000 – which matures here in the ice Q restaurant above 3000m altitude!

If you really want to enjoy a very special wine during your next visit to ice Q restaurant, then please ask the ice Q service team about the CENTRAL WINE LIST. We will do our best to ensure you get to enjoy the wines you want on your next visit to ice Q restaurant.

- [a] glutenhaltiges getreide (cereals containing gluten)
- [b] krebstiere (crustaceans products)
- [c] ei (egg products)
- [d] fisch (fish products)
- [e] erdnüsse (peanut products)
- [f] soja (soybean products)
- [g] milch und laktose (milk & lactose)
- [h] schalenfrüchte (nuts)
- [l] sellerie (celery products)
- [m] senf (mustard products)
- [n] sesam (sesame seeds & sesame products)
- [o] sulfite (sulphur dioxide and sulphites)
- [p] lupine (lupin products)
- [r] weichtiere (molluscs products)