

ice Q restaurant

Als Gastgeber des ice Q Restaurants heiße ich Sie herzlich willkommen
in unserem einzigartigen Gourmetrestaurant auf 3.048 Metern Höhe
– ausgezeichnet mit **2 Hauben und 13 Punkten** von Gault&Millau 2025.

Lassen Sie sich von unserem **Küchendirektor Klaus Holzer** und unseren **Souschefs Pavol und Anna-Lena** sowie dem gesamten Küchenteam auf eine kulinarische Reise
entführen. Tauchen Sie ein in die unverwechselbare Welt der ice Q Cuisine und
erleben Sie das perfekte Zusammenspiel aus innovativen Geschmackserlebnissen
und erstklassigen Weinen von den renommiertesten Weingütern.

Nehmen Sie sich Zeit, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie den Moment
inmitten der beeindruckenden ztaler Bergwelt auf sich wirken.

Auf Wunsch verwöhnen wir Sie auch gerne
mit vegetarischen oder veganen Kreationen.

Tobias Heim

Gastgeber im ice Q Restaurant



Chef's table

inkl. 4-Gang Menü, 1 Glas Champagner
sowie Mineralwasser und alkoholfreie Heißgetränke

Chef's table

incl. 4-course menu, 1 glass Champagne,
mineral water & non-alcoholic hot beverages

gedeck

cover

roggenbrot – butter – aufstrich

rye bread – butter – spread

[a g l m o]

chef’s table menu

vorspeise | starter

bergforelle & kräuter

birne | karfiol | yuzu | buchweizen
mountain trout & herbs | pear | cauliflower | yuzu | buckwheat
[a c d f g l m o]

zwischengericht | intermediate course

sellerie & haselnuss

sommertrüffel | waldorf
celery & hazelnut | summer truffle | waldorf
[c e f g h l m o]

zwischengericht | intermediate course

hirsch & mangold

preiselbeere | waldpilze | dashi
venison & chard | lingonberry | wild mushrooms | dashi
[a c f g l m o]

zwischengericht | intermediate course

alpenwels & garnele

fermentierter knoblauch | kartoffel | erbsen | bouillabaisse
alpine catfish & prawn | fermented garlic | potato | pea | bouillabaisse
[a b c d f g l m o r]

hauptgericht | main course

entrecôte und backerl vom rind

wurzelgemüse | röstzwiebel | filo
entrecôte and beef cheek | root vegetables | fried onion | filo
[a c f g l m o]

käsegang | cheese course

“fondue” tartelette

gruyère | schlossberg alt | belperknolle | apfel
“fondue” tartelettes | gruyère | schlossberg alt | belperknolle | apple
[a c f g l m o]

dessert | dessert

öztaler honig & erdbeere

sauerampfer | molke
local honey & strawberry | sour sorrel | whey
[a c e f g h o]

chef’s table menü mit vorspeise | ein zwischengericht | hauptgericht | dessert oder käsegang 155,-
chef’s table menu with starter | one intermediate course | main course | dessert or cheese course

5-gang menü 5 course menu
+ ein Zwischengericht one intermediate course + 24,-
6-gang menü 6 course menu
+ zwei Zwischengerichte two intermediate courses + 48,-
7-gang menü 7 course menu + 62,-

ice Q wein & getränke

schaumwein & champagner ^[o]		glas 100 ml
	praeclarus blanc de blancs brut, doc <i>kellerei st. pauls, südtirol, italien</i>	11
	billecart-salmon brut <i>champagne, frankreich</i>	19
	bründlmayer rosé brut <i>kamptal, österreich</i>	9

weißwein ^[o]		glas 100 ml
2023	grüner veltliner ried berg vogelsang dac <i>weingut bründlmayer, kamptal, österreich</i>	8
2021	riesling hochheimer hölle erste lage <i>weingut künstler, rheingau, deutschland</i>	8
2021	sauvignon blanc schliff d.o.c <i>kellerei st. pauls, südtirol, italien</i>	11
2023	grauburgunder ihringer winklerberg erste lage <i>weingut dr. heger, baden, deutschland</i>	9
2022	chardonnay darscho <i>weingut velich, neusiedlersee, österreich</i>	10

rotwein ^[o]		glas 50 ml	glas 100 ml
2021	pannobile reserve, zg l bf <i>weingut paul achs, neusiedlersee, österreich</i>		11
2020	coteaux bourguignons gamay <i>domaine jean grivot, burgund, frankreich</i>		11
2021	martinet bru doca, ga l sy l ca l me l cs <i>weingut mas martinet, priorat, spanien</i>		12
2019	G bf <i>weingut gesellmann, mittelburgenland, österreich</i>	12,5	25
2020	PINO 3000 <i>DAS CENTRAL mit weingut paul achs, weingut dr. heger, kellerei st. pauls</i>	12	24

roséwein ^[o]		glas 100 ml
2024	mardonna <i>weingut markowitsch, carnuntum, österreich</i>	9

portwein & süßwein ^[o]		glas 100 ml
2016	late bottled vintage <i>quinta do noval</i>	10
2023	beerenauslese sauvignon blanc <i>weingut tschida</i>	7

aperitif

wodka-martini ~ <i>martini extra dry, wodka, olive</i> ~ “shaken, not stirred”	14
nordic rose ~ <i>finlandia wildberry & rose, tonic water, lime, rose</i>	9
port tonic ~ <i>portwein, tonic water, zitrone, rosmarin</i> ~	11
martini bianco	6
martini extra dry	6
campari orange	10,4
campari soda	8,7
lotti ~ <i>weißwein, pfefferminz, limette</i> ~	9
lillet tonic ~ <i>lillet rosé, beeren, minze, tonic water</i> ~	9
aperol spritz, hugo spritz	9
zirben spritz ~ <i>zirbe, prosecco, zitrone, orange</i> ~	9
höhenrausch ~ <i>zapfenstreich likör, hibiskus, zitrone, orange</i> ~	9

alkoholfrei – alcohol-free

ice Q appletizer ~ <i>fruchtsaft-cocktail</i> ~ “shaken, not stirred”	9
“no time to die” ~ <i>floral bitter aperitif, tonic</i> ~	9

bier vom fass

stiegl hell ^[a]	0,2 l	4,3
stiegl hell ^[a]	0,3 l	5,3
stiegl zitronenradler ^[a]	0,2 l	4,3
stiegl zitronenradler ^[a]	0,3 l	5,3
franziskaner weißbier <i>naturtrüb hell</i> ^[a]	0,3 l	5,3
franziskaner weißbier <i>naturtrüb hell</i> ^[a]	0,5 l	6,9

flaschenbier

sölsch - lokales craft-bier aus sölden	0,33 l	5,9
franziskaner weißbier <i>naturtrüb dunkel, alkoholfrei hell</i> ^[a]	0,5 l	6,9

alkoholfreie getränke

römerquelle mineralwasser <i>prickelnd/still</i>	0,33 l	4,2
römerquelle mineralwasser <i>prickelnd/still</i>	0,75 l	7,1

ice Q limonaden

apfel-minze <i>apple-mint</i>		8
zirbe <i>stone pine</i>		8
hibiskus <i>hibiscus</i>		8
holunder <i>elderflower</i>		8

kohl fruchtsäfte (südtirol)

apfelsaft naturtrüb – jonagold <i>natural apple juice</i>	0,2 l	4,6
johannisbeer <i>currant juice</i>	0,2 l	4,6
marille <i>apricot juice</i>	0,2 l	4,6
fruchtsaft gespritzt <i>fruit juice mixed with soda water</i>	0,5 l	7,3

fruchtsäfte von rauch

multivitamin <i>multivitamin juice</i>	0,2 l	4,4
orangensaft <i>orange juice</i>	0,2 l	4,4
fruchtsaft gespritzt <i>fruit juice mixed with soda water</i>	0,5 l	7,1

rauch eistee pfirsich	0,33 l	5,3
coca-cola, coca-cola zero	0,33 l	5,3
sprite, fanta, mezzo mix, almdudler	0,33 l	5,3

kombucha

classic	0,33 l	5,2
---------	--------	-----

Red Bull

Red Bull energy drink	0,25 l	5,9
Red Bull sugarfree	0,25 l	5,9
Red Bull summer edition	0,25 l	5,9

ORGANICS by Red Bull

tonic water, ginger ale, bitter lemon, simply cola, purple berry, ginger beer, black orange	0,25 l	5,9
--	--------	-----

heiße getränke

heiße schokolade	hot chocolate [g]	4,9
heiße schokolade mit sahn	hot chocolate with whipped cream [g]	5,6
heiße schokolade mit rum	hot chocolate with rum [g]	9,2
heiße schokolade mit sahn	with whipped cream & rum [g]	9,9
espresso		3,8
espresso macchiato		3,8
doppelter espresso	espresso double	5,6
tasse kaffee	cup of coffee	4,5
cappuccino	[g]	5,1
latte macchiato	[g]	5,5
diverse tee: früchte, kräuter, pfefferminze, kamille, grüner, schwarz		6,5
tea selection: fruit, herbal, pepper mint, camomile, green tea, black tea		

spirituosen

reisetbauer qualitätsbrände

apfel	apple	2 cl	9
himbeere	raspberry	2 cl	12
johannisbeere	black currant	2 cl	11
vogelbeere	rowan berry	2 cl	11
marille	apricot	2 cl	9
weichsel	sour cherry	2 cl	9
williams	pear	2 cl	9
PINO 3000 tresterbrand	PINO 3000 grape marc spirit	2 cl	9

gölles manufaktur für edelbrände

alte zwetschke	old plum	2 cl	9,1
----------------	----------	------	-----

brennerei rochelt

der inntaler	(williams, quitte, himbeere)	pear, quince, raspberry	2 cl	19
kasteler	(vogelbeere, williams, pflaume)	rowan berry, pear, plum	2 cl	19
hollermann	(holunder, birne)	elder berry, pear	2 cl	18

tequila

padre azul anejo	2 cl	10
padre azul blanco	2 cl	8
padre azul reposado	2 cl	9

spirituosen

cognac

remy martin x.o.	2 cl	17
hennesy x.o.	2 cl	19

whisky

jack daniel´s gentlemen jack <i>tennessee whiskey</i>	4 cl	9
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	14
lagavulin <i>16 years single malt scotch whisky, islay</i>	4 cl	16
chivas regal <i>18 years blended scotch whisky</i>	4 cl	13

rum

havanna club selección de maestros <i>kuba</i>	4 cl	9
bacardi 8 años <i>puerto rico</i>	4 cl	8
ron zacapa solera 23 years <i>guatemala</i>	4 cl	13

grappa

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

wodka & gin

belvedere wodka	4 cl	10
grey goose wodka	4 cl	10
bombay sapphire gin	4 cl	7,1
blue gin reisetbauer	4 cl	8
hendrick´s gin	4 cl	9

bitters

ramazzotti, averna, fernet branca, jägermeister	4 cl	9
---	------	---

liköre, sherry & portwein

zapfenstreich <i>latschenlikör</i>	4 cl	8
baileys	4 cl	8
amaretto di saronno	4 cl	9
sherry trocken <i>bodegas josé de la cuesta manzanilla</i>	4 cl	6
portwein <i>late bottled vintage quinta do noval</i>	0,1 l	10

[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 (cellery 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)