

ice Q restaurant

gedeck 4

cover

brot – butter – aufstrich

bread – butter – spread

Als Gastgeber des Hauses freue ich mich ganz besonders,
Sie in unserem exklusiven Gourmetrestaurant
– **ausgezeichnet mit 1 Haube & 14 Punkte 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 huchen

rotkraut | granola | buttermilch

local hucho from längenfeld | red cabbage | granola | buttermilk

* * * * *

iberico backerl

buchweizen | karotte | granten

iberico cheek | buckwheat | carrot | cranberries

* * * * *

rinderfilet

zimtkartoffel | kräuterseitling | lauch

beef fillet | cinnamon potato | king oyster mushrooms | leek

* * * * *

quite

edelweiß 36% | mohn | spekulatius

quince | edelweiß 36% | poppyseed | speculoos

ice Q menü

3 gänge menü 3 course menu 59

beef tatar

goldrübe | wildkräuter | bergkäse

beef tartar | turnip | wild herbs | mountain cheese

* * * * *

st. pierre

wirsing | topinambur | haselnuss

st. pierre | savoy cabbage | topinambour | hazelnut

* * * * *

moosbeere

tonkabohne | kamille | schokolade

cranberry | tonka bean | chamomile | chocolate

ice Q menü

3 gänge menü 3 course menu 59

kürbiscremesuppe

bröseltopfen | hokkaido

pumpkin cream soup | cottage cheese | hokkaido pumpkin

* * * * *

schwarzfederhuhn-suprême

quinoa | zwetschke | winterspargel

black-feathered chicken suprême | quinoa | plum | winter asparagus

* * * * *

granten

jivara 40% | sauerrahm | mürbteig

cranberries | jivara 40% | sour cream | short pastry

ice Q classics

rinderconsommé	11
grießnockerl frittatenroulade wurzelgemüse beef consommé semolina dumpling pancake roulade root vegetables	
wienerschnitzel	28
petersilienkartoffeln preiselbeeren Viennese escalope parsley potatoes cranberries	
gekochter tafelspitz	36
röstkartoffel cremespinat prime boiled beef roasted potatoes creamy spinach	
prime rib 500	98
speckmacaire saisonales gemüse prime rib 500 bacon macaire seasonal vegetables	
dorade im salzteig	49
mandel brokkoli gnocchi gilthead in salt pastry almond broccoli gnocchi	
rollgerstenrisotto	26
rote rübe geräucherter frischkäse schmorrübe barley risotto red turnip smoked curd cheese braised turnip	
käsebrett	22
trüffelhonig fruchtebrot trauben cheese selection truffle honey fruit bread grapes	
ice Q salat	22
blattsalate parmesandressing croûtons datterino tomate ice Q salad leaf salads parmesan dressing croûtons datterino tomato	

“julia’s backstube“ ‘julia’s bakery’

ice Q torte 9

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

apfelstrudel

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 8

kirscheis | vanillesauce

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

sacherwürfel 7

sahne | beeren

sacher cake | whipped cream | berries

tiramisú 9

mascarponecrème | schwarzkirsche

tiramisú | mascarpone cream | black cherry

schwarzwälder kirschtörtchen 9

schokomousse | sauerkirsch | vanille

black forest cake | chocolate mousse | sour cherry | vanilla

karamell-birnen törtchen 9

haselnuss

caramel & pear tartlet | hazelnut

- [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)

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.

2-Haubenrestaurant Öztaler Stube

2 Hauben von Gault Millau, 91 Punkte im à la carte Guide und 92 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 2-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

2 toques from Gault Millau, 91 points in the À la carte Guide and 92 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 2-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.