

# wine menu



fire & ice





# fire & ice

APRES.SKI – CLUB

## CELEBRATE LIFE !!

Nach dem Skifahren den Tag mit Freunden Revue passieren lassen.

Im fire & ice APRES.SKI - CLUB starten wir täglich ab 14:00 Uhr mit unseren fire & ice brothers & sisters direkt neben der Silvrettaseilbahn. Eindeutig der „Place to be“ nach dem Skifahren und Snowboarden in Ischgl...

### **fire & ice LOUNGE**

Feinste Unterhaltung, gute Musik, besondere Drinks für jeden Gusto, Augustiner Bier, Chillen und Snacks...

After skiing, review the day with friends. In the fire & ice APRES.SKI - CLUB we start every day from 2 p.m. with our fire & ice brothers & sisters, right next to the Silvrettaseilbahn.

### **fire & ice LOUNGE**

Fine entertainment, good music, special drinks, Augustiner beer, chill and snacks...

## Es ist schon alles gesagt worden, nur nicht von jedem. (karl valentin)

### Darum, noch ein paar Wörtchen von uns:

Wo Türen geöffnet werden, gehen andere erst recht auf!  
Wo getrunken wird, wird auch gelacht. Lachen ist essentiell  
und wichtigstes Überlebensmittel für die Seele. Darum be-  
mühen wir uns in den eigenen zwanzig Wänden gute Vibes  
zu versprühen, freundlichkeit zu leben und von Herzen laut  
und mehrmals am Tag zu lachen. Wir bitten auch DICH mit zu  
machen und unsere Harmonie nicht durch schlechte Laune  
oder andere Zimperlichkeiten zu verstimmen. Nun wollen wir  
anstoßen auf gemeinsame und unersetzliche Erinnerungen  
im fire & ice :-)) zum wohl. salute. cheers. tim - tim. na zdrave.  
lermat. genatsoot. shereve. gom bui. skal. jámas. kippis. zu  
veselibu. noroc. mahalu. egézségére. salud. proost. kesak.  
djam. santé. i sueikata. kanpai. serefe. l`chaim. prost!

---

## Everything has already been said, just not by everyone. (karl valentin)

### Therefore, a few more words from us:

Every door that opens, reveals an entire hallway. Every drink  
enjoyed, reveals new laughs to enjoy. Laughter is essential  
soulfood to survive. Home is where your laughter echoes  
through your own twenty walls, which is why we spread good  
vibes, laugh out loud several times a day and live kindness.  
We ask you kindly to parttake and not disturb our harmony  
with bad mood or squeamishness. In that sence, let us raise  
our glasses and create memorable moments of togetherness  
in our fire&ice. :-)) zum wohl. salute. cheers. tim - tim. na zdra-  
ve. lermat. genatsoot. shereve. gom bui. skal. jámas. kippis.  
zu veselibu. noroc. mahalu. egézségére. salud. proost.  
kesak. djam. santé. i sueikata. kanpai. serefe. l`chaim. prost!

### Allergeninformation

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den  
gekennzeichneten Allergenen, Spuren von anderen Stoffen enthalten  
sein, die in unserer Küche beim Produktionsprozess verwendet werden.

---

### Allergy Information

Despite careful preparation, our dishes could be served alongside marked  
sensitizer, with traces of other substances which are used in kitchen during  
preparation process.

A Gluten / gluten

B Krebstiere / crustaceans

C Ei / egg

D Fisch / fish

E Erdnuss / peanut

F Soja / soy

G Milch / milk

H Nüsse / nuts

L Sellerie / celery

M Senf / mustard

N Sesam / sesame

O Sulfite / sulphites

P Lupinen / lupin

R Weichtiere / molluscs

**ROTWEINE OFFEN** 

RED WINES OPEN

**Adler Select** 5,60  
Zweigelt  
1/8l**The Butcher** 6,90  
Pinot Noir  
1/8l**Blaufränkisch  
Classic** 6,00  
1/8l**Merlot  
Preisinger** 6,60  
1/8l**Cabernet  
Sauvignon  
Kroiss** 7,10  
1/8l**Lovely Merlot** 5,90  
1/8l**Gespitzter** 5,50  
rot sauer  
red wine mixed with  
sparkling water**Gespitzter** 5,50  
rot süß  
red wine mixed with  
sprite**WEIßWEINE OFFEN** 

WHITE WINES OPEN

**Grüner  
Veltliner** 4,70  
1/8l**Gelber  
Muskateller** 6,00  
1/8l**Adler Select** 5,60  
Chardonnay  
1/8l**Gemischter Satz** 6,80  
1/8l**Riesling** 6,90  
1/8l**Gespitzter** 4,80  
weiß sauer  
white wine mixed with  
sparkling water**Gespitzter** 4,80  
weiß süß  
white wine mixed with  
sprite**ROSÈWEINE OFFEN**

ROSÈ WINES OPEN

**Blush Rosé**  5,50  
1/8l**SEKT & CHAMPAGNER** 

SPARKLING WINE &amp; CHAMPAGNE

**Prosecco** 35,00  
0,75l**Piccolo  
Prosecco** 11,00  
0,2l**Piccolo  
Schlumberger  
White Secco** 12,50  
0,2l**Schlumberger** 47,00  
0,75l**Schlumberger Rosè** 47,00  
0,75l**Veuve  
Cliquot** 110,00  
Brut Yellow Label  
0,75l**Moët & Chandon** 105,00  
0,75l**Dom Pérignon** 330,00  
0,75l**Laurent  
Perrier Brut** 99,00  
0,75l**Laurent  
Perrier Rosè** 210,00  
0,75l

**Grüner Veltliner**

Wieden

Zarter Rosenduft mit etwas Zuckererbsen und Litschi, ganz hellfruchtig und recht intensiv. Beachtlicher Körper bei schöner Säure-Frucht-Balance. Erscheint überaus definiert und feinrassig im Abgang.

Speisen: Der klassische Begleiter zum Wiener-Schnitzel, aber auch zu Vorspeisen und Fisch gut geeignet.

Salomon Undhof / Krems-Stein



48,20

Light rose aroma, sweet peas and lichi. Really fruity and intensive. Well-rounded with wonderful sourness-fruit balance, appears everywhere well-difened, pleasant throuroughbred aftertaste.

Dishes: The traditional accompaniment to Wiener Schnitzel, it also goes well with starters and fish.

**Riesling Smaragd**

Achleiten

In der Nase ausgeprägt und von guter Aromatiefe geprägt. Noten nach Weingartenpfirsich, Quitte, weißen Blüten und etwas Feuerstein sind wahrnehmbar. Am Gaumen sehr dicht, eine äußerst feinziselierte Säure balanciert den Wein perfekt aus.

Speisen: Kaum ein anderer Wein als dieser große Riesling kann die feinen Aromen der Fischgerichte besser zur Geltung bringen. Passt hervorragend zu Gemüse.

Domäne Wachau / Dürnstein, Wachau



54,80

A very distinctive nose and a good aroma depth, notes of vineyard peach, quince, white blossoms and fire stone. Very dense at the plate, and extremely fine-carved acidity balances the wine perfectly.

Dishes: Hardly any other wine than this Riesling accentuates the fine bouquet of fish and vegetables dishes better.

**Chardonnay**

Select

Rauchig unterlegte Fruchtnote nach Ananas sowie gebrannten Mandeln und Haselnüssen. Am Gaumen markant und leichtfüßig, mit schönem Fruchtextrakt, aber nie mächtig, fest und ausgewogen, bleibt lange haften.

Speisen: Eine tolle Weißwein-Alternative zu Lammkotelets und Schweinemedallions, aber auch sehr gut zur Forelle, den Garnelen, dem Curry sowie dem gebratenen Gemüse.

Fritz Wieninger / Stammersdorf, Wien



52,00

Smokey fruit notes of pineapple, roasted almonds and roasted hazelnuts. It is gracious on the palate, with the beautiful fruit extract, but not too powerful, well-balanced and stable, with a very long aftertaste.

Dishes: super alternative to lamb chops and pork medaillons but goes also well with trout, prawns, curry and vegetables.

## Sauvignon Blanc

>>Südsteiermark DAC<<

Intensive, reife Stachelbeeraromen, einladend würzige Frucht, Nuancen von gelben Paprikaschoten, am Gaumen finessenreich mit zarten Johannisbeeranklängen, saftig und ungemein trinkanimierend mit mineralischer Länge.

Speisen: Ein aromatischer Speisenbegleiter, der vor allem Geflügel, Fischgerichten und dem Gemüse eine besondere Note verleiht.

Erwin Sabathi / Leutschach,  
Süd-Steiermark



47,90

## I Frati

Lugana DOC

Wunderbar duftig mit feinen Noten Aprikosen und Mandeln, dazu kommen zart florale Anklänge. Schmeichelhaft am Gaumen, weich und frisch mit milder Säure, ausgeprägt im Geschmack, erinnert an tropische Früchte und eine sommerliche Blumenwiese.

Speisen: Phantastisch zu den Hühnerbruststreifen und dem gebratenem Gemüse, versuchen Sie den Lugana auch zu Nudelgerichten oder Antipasti.



Lugana die Sirmione (BS) - Italia

54,00

## HILLSIDE

White

Cuveé aus Grauburgunder, Chardonnay und Gelber Muskateller. Ein vielseitiger Speisenbegleiter mit feinen Nuancen aus reifer Ananas, Mango und Litschi. Aromen von karamellisierten Mandeln und süßem Popcorn.

Am Gaumen rund, vollmundig und sehr exotisch. Cremiger, wärmender Abgang.

Speisen: Dieser eigens für die Gastronomie entwickelte Cuveè ist eine erstklassige Weißweinalternative für das Beef Tartare, und das Entrecôte und der perfekte Begleiter für unsere Pizzen.



Leo Hillinger / Jois, Neusiedlersee,  
Burgenland

48,00

Intensive, mature gooseberry aroma, spicily fruit, nuance of yellow pepper, tender casiss aromatic on the palate, juicily and stimulated to drink with a mineralic lengths.

Dishes: A great aromatic accompaniment that gives a special touch to poultry, vegetable and fish dishes.

Excellent fine bouquet of apricots and almonds with a tender floral hint. Complimentary on the palate, soft and fresh with a mild sourness, pronounced flavour, reminds of tropical fruits and a summer meadow.

Dishes: goes well with the chicken stripes, roasted vegetables, pasta and antipasti.

Cuveé made from Pinot Gris, Chardonnay and Yellow Muscat. A versatile food companion with fine nuances of ripe pineapple, mango and lychee. Aromas of caramelized almonds and sweet popcorn. Round, full-bodied and very exotic on the palate. Creamy, warming finish.

Dishes: This cuveè, specially developed for gastronomy, is a first-class white wine alternative for the beef tartare and the entrecôte. At the same time, it is the perfect companion for our pizzas.



fire & ice

100%

## Casanova Solaris

2022

In der Nase präsentiert er intensive Aromen nach Birne, Apfel und Mango. Die Eindrücke der Nase, spiegeln sich am Gaumen wieder. Unvergesslicher Ausdruck im Glas der durch und durch den Gaumen charmant verführt.

In the nose Solaris presents intense aromas of pear, apple and mango. The impressions from the nose are reflected on the palate. Incomparable expression in the glass that charmingly seduces the palate through and through.

Speisen: Der Solaris ist ein charmenter Begleiter zu unserer gebeizten Lachsforelle, wie zum Focaccia und unserem Beef Tartare. Genießen Sie ihn zu unseren Tagliolini, den Mezzelune oder zum Kartoffel Pilz Strudel.

Dishes: The Solaris is a charming companion to our gravad Salmon trout, as well as focaccia and our beef tartare. Enjoy it with the Tagliolini Mediterraneo, the Mezzelune or to the Potato mushroom strudel.

Weingut Flür / Tarrenz, Tirol  
49,00

## ROSÈWEINE 0,7L

## ROSÈ WINES

---

### Rosa dei Frati

Appetitlich lachsfarben, angenehmes Bouquet, am Gaumen elegant, frisch, saftige schöne Frucht, lebendige Säurestruktur, subtile Extrasüße im Nachhall.

This rosé is appetizing salmon-colored and has a pleasant bouquet. The taste is elegant on the palate with a fresh juicy fruit and an extra sweetness in the reverberation.

Speisen: Passt perfekt zum Curry, zu Antipasti, Beef Tartare und zu allen Nudelgerichten und Pizzen.

Dishes: goes perfectly with the curry, antipasti, beef tartare and all our pastas and pizzas.

Ca' dei Frati / Sirmione,  
Lago di Garda, Venetien, Italien

©  
54,00

## ROTWEINE 0,7L

## RED WINES

---

### Rubin Carnuntum

#### Blauer Zweigelt

Dunkles Rubinrot, tiefe Nase nach dunklen Beeren, reif und harmonisch am Gaumen, kräftig und schmeichelnd zugleich, leichte Röstaromen, angenehm rund im Abgang.

Dark ruby red, a deep fragrance of dark berries, ripe and harmonious on the palate, strong and coaxing at the same time, light roast flavours, very pleasantly round finish.

Speisen: Durch seine milde Art wird er mit den Schweinemedallions gut korrespondieren. Auch zur Pizza wird er Ihnen gefallen.

Dishes: With this mild character he corresponds well with porc medallions and pizza.

Franz Traferner / Göttelsbrunn,  
Carnuntum, Österreich

©  
48,00

## Blaufränkisch

### Ried Fabian

Dunkles Rubingranat, dichte kräftige Nase nach Brombeeren und reifen Kirschen. Am Gaumen findet sich eine angenehm warme Frucht unterlegt mit einer feinen Tanninstruktur.

Speisen: Ein Allrounder in jeglicher Hinsicht - Schnitzel, Pizza, Pasta, Nudeln mit kräftiger Sauce, Entrecote, Ofenkartoffel und Gemüse.

Weingut Gager / Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

©  
50,00

## St. Laurent Exclusiv

Im mehrjährigen gebrauchten Holzfässern gereift, Aroma nach dunkler Kirsche und Schokolade, weicher eleganter Abgang.

Speisen: Der perfekte Begleiter zu den Lammkoteletts, den Schweinemedallions, den Penne mit Lachs und zum Ofenkartoffel.

Strommer / Purbach, Neusiedlersee, Burgenland

©  
51,30

## Pinot Noir

Eleganter Duft nach roten Beeren, Minze und Schlehen, noble Pikanz und kühle Schokonote; kraftvoll und strukturbetont am Gaumen, saftig und fleischig mit kerniger Frucht. Tolle Länge.

Speisen: Perfekt zu zarten Fleisch- und Fischgerichten und zum Gemüse.

Rudolf Kaiser Kleinhöflein, Burgenland

©  
49,00

## Q2

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah

Intensive Nase nach Waldhimbeeren und Kirschen, unterstützt von zarten Röstaromen. Am Gaumen satter Ansatz mit festem Fruchtkern und feiner Fruchtsüße. Die Tanninstruktur verleiht einen kompakten Körper.

Speisen: Würze verleihen dem Q2 wunderbare Harmonie mit allen Fleischgerichten vom Grill.

Weingut Gager, Deutschkreutz, Burgenland / Österreich

©  
53,00

Dark ruby garnet, dense nose, blackberries and ripe cherries. The palate is a pleasantly warm fruit lined with a finely integrated tannin structure.

Dishes: An all-rounder in every point - Schnitzel, pizza, pasta and pasta with a strong sauce, entrecote, baked potato with vegetables and sour cream.

Matured in used wooden barrels for several years, aroma of dark cherries and chocolate, soft, elegant finish.

Dishes: The perfect accompaniment to lamb chops, pork medallions, penne with salmon and also to baked potato.

Elegant aromatic after red berries, mint, elegant spicyness and cool chocolate aromatic, powerful and high structured on the palate, long aftertaste.

Dishes: With its uncomplex manner it's perfect for soft meat, fish dishes and vegetables.

This Cuvee from Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon and Syrah has intensive notes of forest-raspberries and cherries and soft roasted aromas in the nose. On the palate there is a full structured fruit aromatic with a tender sweetness. Because of the excellent tannin structure it has a compact corpus with a very long after taste.

Dishes: Spicy and piquancy distributes the wine a perfect harmony with all grilles meat dishes.

## Phantom

Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Vielschichtige Nase mit viel Kräuterwürze, Cassis, Efeu, dunkle Beere und Schlehen. Zupackend am Gaumen, dunkelbeerig und würzig.

Speisen: Dieser Wein verleiht den Fischgerichten genauso wie der Pizza eine besondere Note.

K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland / Österreich

©  
61,00

Cuvee of Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah. Multilayer in the nose with lot's of herbs, cassis and dark berries. The aromatic of dark berries, herbs and the tannin is balanced on the finish.

Dishes: The phantom is a perfect universal companion. It's ideal for meat dishes and pizza.

## Schwarz Rot

Zweigelt

Einer der besten Rotweine Österreichs! Tiefdunkles Rot, satte, aber frische Nase, die an dunkle Kirschen und Beeren erinnert. Rauchige Würznote am Gaumen, von dunkelbeeriger Frucht und minziger Note durchzogen. Das elegante, charmante Geschmacksbild erinnert an große Burgunder.

Speisen: Dieser Wein der Extraklasse verfeinert geschmacksintensive Fleischgerichte.

Hans Schwarz, Andau, Burgenland

©  
91,00

One of Austria's best red wines! Deep dark red, luscious but fresh fragrance reminiscent of dark cherries and berries, with lead pencil and fine hints of roast. Smokey hint of spice on the palate, infused with hints of dark-berried fruit and mint. It's elegant, charming taste is reminiscent of big Burgundies.

Dishes: This fine wine improves rich meat dishes.

## Merlot Aquilae

Der anhaltende fruchtige Duft erinnert an schwarze Beeren und Pflaumen, von Gewürzanklängen und balsamischen Noten unterstützt, cremig und samtig am Gaumen mit feinen Tanninen.

Speisen: Dieser Merlot ist ein sehr universeller Speisenbegleiter, der sich gut mit Nudelgerichten und Pizza versteht. Passt auch hervorragend zum Curry.

Viticoitori Associati Canicatti / Sicilia - Italia

©  
50,00

The sustained and fruity Bouquet reminds of plums and black berries; assisted by spicy and balmy notes. Creamy and velvety on the palate with fine tannins and aromatic presistence.

Dishes: this merlot is an universal food-compagnion and works good with pasta, curry and pizza.

## Veneto Rosso

DOC - Kleiner Amarone

Rubinrot mit Granatreflexen. In der Nase ist er würzig mit Noten von Vanille und Kirsche. Im Geschmack vollmundig und rund mit weichen Tanninen und einem langen Abgang.

Speisen: Der Wein harmoniert mit allen Grillgerichten und Pizzen.

Cantina Valpolicella Negrar / Venetien, Italien

©  
47,90

This small amarone captivates with its ruby red color and garnet reflexes. The smell is spicy with notes of vanilla and cherry. The taste is full-bodied and round with soft tannins and a long finish with spicy notes.

Dishes: The wine harmonizes excellently with all grill dishes and pizzas.

## Amarone

della Valpolicella DOCG

Der Amarone, das rote Flaggschiff aus dem Hause Ca'Rugate, entwickelt eine unglaubliche Dynamik und Tiefe, aber auch graduelle Süße. Kraft und Eleganz, Finesse und Fruchtfülle sowie eine unendliche Persistenz sind die Leuchtfeuer seiner phantastischen Ausstrahlung.

Speisen: Dieser große Klassiker aus Italien steht über den Dingen. Versuchen Sie den Amarone zum Steak, den Schweinemedallions oder zu den Lammkoteletts, Sie werden jedes Mal begeistert sein.

Ca'Rugate / Montecchia di Crosara,  
Veneto - Italia



87,00

## Ugarte

Rioja Reserva DOCa

Wunderbar abgerundetes Bukett mit feinen Noten nach reifen Beeren, kandierten Früchten und Vanille. Getrocknete Früchte und feine Holzanklänge am Gaumen, sehr mild mit weicher Tanninfülle und mittlerer Dichte, kernige Würze mit erdigen Untertönen.

Speisen: Durch seine abgerundete, gereifte Art eignet sich der Rioja besonders für das Rinderfilet oder die Rinderfiletspitzen.

Heredad Ugarte, Laguardia, Rioja,  
Spanien



50,00

## Malbec Perdriel Series

Tiefe rote Farbe mit purpurnen Reflexen, in der Nase ausdrucksvoll mit Noten von reifen schwarzen Früchten, Veilchen und Tabak, feine Röstaromen mit einem Touch Vanille, am Gaumen sehr komplex, dichte Struktur, würzige Anklänge mit etwas Schwarzkirsche unterlegt, präsen-  
Tannine gut eingebunden, ausgeprägter Sortencharakter, bleibt lang haften.

Speisen: Wie zu Hause in Argentinien, ist dieser Malbec auch hier in Ischgl die perfekte Abrundung für jede Art von Rindersteak.

Rinca Perdriel - Bodegas Norton  
Mendoza, Argentinien



54,10

The Amarone is the admiral from the „house Ca'Rugate“. He develops an unbelievable dynamic and profoundness; but a gradual sweetness as well. Power and elegancy, finesse and fruit-opulence as well as an endless persistence are the bonfire of a phantastic charisma.

Dishes: This wine is a greatful classic from Italy. It goes well with steaks, porc medaillons or lamb chops - try it out - you will be excited.

Well-balanced bouquet with fine notes of ripe berries, candied fruits and vanilla. Taste of dry fruits and fine wood notes, very soft, with a little bit of tannin, average density, spicy with earthen aftertaste.

Dishes: Crowned ripe taste of Rioja makes this wine especially suitable for fillet of beef and fillet of beef tips.

Deep-red color with purple reflections, an expressive fragrance with notes of ripe black fruits, violets and tabacco, fine roast flavours with a touch of vanilla, very complex on the palate, deep structure, spicy echoes highlighted with some red cherry, well-embedded tannins, distinctive brandcharacter. Long strong grip.

Dishes: Like in Argentina this Malbec here in Ischgl is the perfect rounding off for any sort of beef steak.



fire & ice  
ISCHGL



**U**rlaub ist für Anfänger. Der Goldene Adler ist für Fortgeschrittene. Er wurde geschaffen für Menschen, die um die Kostbarkeit ihrer freien Stunden und Tage wissen und deshalb ihre Zeit nicht mit charakterlosen Beliebigkeiten vergeuden wollen.

Hunderte Jahre lang war der Adler das Dorfgasthaus direkt neben der Kirche. Heute ist er ein mit größter Sorgfalt restauriertes Schmuckkästchen alpiner Tradition, Boutiquehotel, Sehnsuchtsort. Eine wahrhaft gelungene Liaison von Vergangenheit und Gegenwart. Keine reanimierte Folklore, kein aufgesetztes Design. Sondern Inspiration, Stil, Atmosphäre. Exquisite Gastlichkeit, unverfälschter Lifestyle und ein Ambiente, das in seiner Intimität begeistert.

 Kurz GmbH, A-6561 Ischgl, Kirchenweg 19  
 +43 (0)5444-5217  [hotel@goldener-adler.at](mailto:hotel@goldener-adler.at)  
 [www.goldener-adler.at](http://www.goldener-adler.at)  [goldeneradlerischgl](https://www.instagram.com/goldeneradlerischgl)

## KONTAKT

Familie Kurz / Silvrettaplatz 4/ 6561 Ischgl  
+43 5444 5918  [info@fireandice-ischgl.at](mailto:info@fireandice-ischgl.at)

[www.fireandice-ischgl.at](http://www.fireandice-ischgl.at)

 [www.facebook.com/bar.ischgl](http://www.facebook.com/bar.ischgl)

 [www.instagram.com/fireandiceischgl](http://www.instagram.com/fireandiceischgl)