

Die Familie Kathrein betrieb in Ischgl eine Privatpension mit 6 Betten.

Im Jahre 1969 heiratete Hans von der Thannen deren Tochter Margot und erwarb 1971 einen Teil der sogenannten „Pinta“ sowie den „Metzgerli's Stadl“. Dort errichtete er den Neubau „Gasthaus Trofana“, mit 14 Betten und 70 Restaurantplätzen, welches am 3. Dezember 1977 eröffnet wurde.

1979 wurde die „Trofana Tenne“ eröffnet, ohne die ein Stern am Himmel des Ischglener Nachtlebens fehlen würde.

Durch einen verheerenden Brand im August 1987 wurde das Gebäude teilweise zerstört, doch Dank dem Ehrgeiz und der Ausdauer der Familie von der Thannen konnte das Hotel bis zur Wintersaison 1987/88 wieder aufgebaut werden und ist heute ein beliebtes Urlaubsziel mit gehobenem Ambiente.

1987 erwarb Hans von der Thannen einen Teil des „Gramaser“, wo bereits im darauf folgenden Jahr die „Trofana Alm“ direkt an der Skiabfahrt eröffnet wurde und innerhalb kürzester Zeit zum unentbehrlichen „Après-Ski-Treff“ avancierte.

Um den gehobenen Ansprüchen der internationalen Gäste gerecht zu werden, errichtete Hans von der Thannen mit seiner Familie zwischen 1995 und 1996 das erste 5\*\*\*\*Hotel im Paznaun - das „Gourmet- und Relaxhotel Trofana Royal“ mit der größten Freizeitanlage der Alpen, wo der Gast nach allen Regeln der Kunst verwöhnt wird. Gourmet, Wellness, Beauty, Sport & exklusives Nightlife „Denn nichts sucht der Gast hier vergeblich!“

In den Sommermonaten 2002 entstand auf dem Weg ins Paznaun eine Raststätte der besonderen Art, das Erlebnisdorf „Trofana Tyrol“ an der Autobahn in Mils bei Imst. Hier steht die Region des Tiroler Oberlandes mit all ihren Handwerkern und Produkten im Vordergrund.

Im Dezember 2003 ging mit der Eröffnung der „Trofana Arena“ ein neuer Stern im Ischglener Nachtleben auf.

*Ein herzliches Grüß Gott und Willkommen  
in unserer  
„Paznaunerstube“*

*Ich freue mich,  
Sie mit meinem Sous-Chef Patrick Wohlfarter  
und unserem Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen.*

*Mittags ab 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr  
Abends ab 19:00 Uhr bis 21:00 Uhr*

*Bei uns dürfen Sie Alles, Spaß haben, Lachen, Witze erzählen,  
nur vom Gebrauch der Handys bitten wir Sie in unserem Restaurant Abstand  
zu nehmen und ersuchen Sie auch dem Genuss von Zigaretten und Zigarren  
zu verzichten. Gerne können Sie dafür unsere NEUE Raucherlounge  
gegenüber nutzen.*

  
*Martin Sieberer*

*Gedeckpreis € 4,00*

## Aperitif-Empfehlung

Ein Glas Champagner „Veuve Clicquot“ brut	€ 15,00
Ein Glas Champagner „Veuve Clicquot“ Rosé	€ 22,50
Ein Glas „Dom Perignon“	€ 44,00
Ein Glas gespritzte Erdbeere (Sekt mit frischem Erdbeermark)	€ 7,80
Royal Sun (alkoholfrei)	€ 5,00
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	€ 6,00

## Wasser

Vöslauer prickelnd oder still (0,7 l)	€ 6,00
San Pellegrino (mit Kohlensäure 0,7 l)	€ 6,50
Aqua Panna (ohne Kohlensäure 0,7 l)	€ 6,50

### *Einzigartig im Trofana Royal!*

Homöopathisch revitalisiertes Wasser nach Dr. Ellmauer 1,0 l	€ 5,00
---	--------

*Erfrischen Sie Körper, Geist und Seele durch die wohltuende Wirkung  
unseres veredelten Quellwassers, Zellregeneration durch Licht und Energie im Wasser!*

## Überraschungsmenü

Wir möchten Sie gerne täglich neu überraschen!

in 4 Gängen serviert € 59,00

in 6 Gängen serviert € 78,00

Sollten Sie etwas nicht essen dürfen, berücksichtigen wir dies gerne im Überraschungsmenü.

## Zu unserem Weinangebot:

- In unserer Weinkarte warten über 550 Weine aus aller Welt auf Sie!
- Top Weine auch in Kleinflaschen (0,375lt.)
- Folgen Sie uns auf eine Weinreise durch Österreich und Europa, glasweise abgestimmt auf unsere Menüs!

Unsere Sommeliers beraten Sie gerne!

## Royalmenü

*Taube trifft Wachtel mit Gänseleber und Beerensaft*

€ 30,-

\*\*\*\*\*

*Steinbutt mit gegrillter Avocado dazu Speck, Rosinen und Sellerie*

€ 25,-

\*\*\*\*\*

*Erbsenschotensuppen mit Paradeiserravioli*

€ 8,-

\*\*\*\*\*

*Gebratene Hummermedaillons mit Kürbis und Curry*

€ 32,-

\*\*\*\*\*

*Sorbet von Rucola und Litschi*

€ 6,-

\*\*\*\*\*

*Jakobsmuschel im Kalbsfilet gebraten  
mit Erdäpfelmousseline und Zucchinispaghetti*

€ 30,-

\*\*\*\*\*

*Käsedegustation*

*Wählen Sie Ihre Lieblingskäse von unserem Käsewagen*

€ 16,-

\*\*\*\*\*

*Süßes von Mohn und Passionsfrüchten*

€ 12,-

€ 102,00

*Gerne können Sie auch aus unserem Royalmenü  
einzelne Gerichte zu den dazu ausgewiesenen Preisen bestellen.*

## „Kulinarisches Paznaun“ Degustation

*Gänseleberpralinen mit Früchtechutneys und Apfel-Basilikumreis*

€ 25,-  
\*\*\*\*\*

*Mit Pfeffer gebratener Thunfisch in der Dose*

€ 20,-  
\*\*\*\*\*

*In Olivenöl pochierter Wolfsbarsch mit Sellerie*

€ 28,-  
\*\*\*\*\*

*Krustentierspieß mit warmer Gazpacho*

€ 27,-  
\*\*\*\*\*

*Getrüffelte Steinpilztortellini*

€ 28,-  
\*\*\*\*\*

*Passionsfrucht-Minz After Eight*

€ 6,-  
\*\*\*\*\*

*Rehkitz mit Safranapfel, Schalottentascherl und Kohlsprossen*

€ 28,-  
\*\*\*\*\*

*Birnenstrudel unter geschmolzenem Taleggio  
mit Calvados Crème fraîche*

€ 12,-  
\*\*\*\*\*

*Mandarinen mit karamellisierter Vanillecreme*

€ 10,-  
\*\*\*\*\*

*Soufflierte Mandarinen mit Topfen*

€ 12,-

€ 125,00

*Gerne können Sie auch aus unserem Degustationsmenü  
einzelne Gerichte zu den dazu ausgewiesenen Preisen bestellen.*

## Vorspeisen und Suppen

<b>Vogersalat</b>	€ 9,00
<i>Vogersalat mit Paradieser und Walnussdressing mariniert mit Speckkrusteln, Wachteleiern und Olivencracker</i>	
<b>Das Beste von der Gänseleber</b>	€ 38,00
<i>im Dörrzwetschkenmantel, in süßen Bröseln gebraten mit Pistazien cremige Torte im Baumkuchen, in der Wachtelbrust gebraten, karamellisierte Creme und Gänselebereis mit Balsamicohimbeere</i>	
<b>Taube aus Frankreich</b>	€ 25,00
<i>Getrüffeltes Carpaccio von der Taube mit Pesto, Pinien, Grana Padano, Zitronenmarmelade und Taubencappuccino</i>	
<b>Das Beste aus dem Atlantik</b>	€ 32,00
<i>Jakobsmuscheln mit Hummer und Wolfsbarsch auf Salatherzen mit Mango</i>	
<b>Feine Bandnudeln</b>	€ 10,00
<i>in Rahmsauce</i>	
<i>mit Perigordtrüffel</i>	<i>per Gramm</i> € 4,00
<b>Tafelspitzsuppe vom Highländer</b>	
<i>Gekochter Tafelspitz in der Suppe mit Erdäpfelbrösel</i>	€ 15,00

## Fischgerichte und Hauptspeisen

<b>Bachsaibling aus der Leutasch</b>	€	28,00
<i>Gebeizter Bachsaibling auf lauwarmer Erdäpfelcreme und gebratenes Filet vom Bachsaibling mit Artischocken</i>		
<b>Wolfsbarsch aus Concarneau</b>	€	32,00
<i>Lauwarmer Wolfsbarsch in der Erbsensuppe und gegrillter Wolfsbarsch auf Jungzwiebel und Oliventortellini</i>		
<b>Steinbutt von der Küste der Bretagne</b>	€	35,00
<i>Bouillabaisse vom Steinbutt und mit der Haut gebratener Steinbutt mit Erdäpfeln, Blattspinat und Safrannage</i>		
<b>Paznauner Highländer mit Trüffel</b>	€	35,00
<i>Tafelspitz vom Paznauner Highländer mit Semmelkren und überbackenes Filet mit Schupfnudeln und Trüffeljus</i>		
<b>Das Beste vom Galtürer Milchkalb</b>	€	35,00
<i>In Rotweinsauce geschmortes Backerl auf geräuchertem Polenta und Filet vom Milchkalb mit Hülsenfrüchten überbacken, Karamellnüssen, Erdäpfel und Erbsenschoten</i>		
<b>Das Paznauner Schafel</b>	€	29,00
<i>Eintopf von der Lammschulter und Lammrücken in der Senfsaatkruste gebraten, mit Paprikapüree, Bohnenratatouille und Olivengnocchetti</i>		
<b>Heimisches Rehkitz</b>	€	35,00
<i>Rehfilet mit Pilzen am Spieß gebraten und rosa gebratener Rehrücken mit glasierten Kirschen und Topfengnocchi</i>		

## Nachspeisen

### *Süßes von meinem Patissier Peter Fankhauser*

<i>Süße Versuchung</i>	€ 20,00
<i>vom Bauerntopfen über Bitterschokolade bis zu Süßem vom Trüffel in 4 Gängen serviert</i>	
<i>Frische freche Früchtchen</i>	€ 10,00
<i>eine kleine Auswahl an Sorbets, Früchten und Kaltschalen</i>	
<i>Bauerntopfen mit Marillen</i>	€ 12,00
<i>Knödel, Soufflé und Creme vom Bauerntopfen auf zerkochten Marillen mit Pfefferminzeis</i>	
<i>Tainori Valrhona Grand Cru Schokolade</i>	€ 12,00
<i>Auflauf, Mousse und Rahmeis von der Tainori Schokolade</i>	
<i>Schwarzwälder Kirschschnitte</i>	€ 12,00
<i>Mousse von der Valrhona Guanaja Schokolade mit Herzkirschen und Kirscheis</i>	

## Unser Käseangebot

Eine große Auswahl an gereiften Käsespezialitäten wird Ihnen auf unserem Käsewagen präsentiert.

*Österreich, Frankreich, Schweiz, Italien, Spanien und England*

Große Auswahl € 16,00

Kleine Auswahl € 12,00

Dazu servieren wir Rosinen-Früchtebrot, Walnussbrot sowie Hülsenfrüchte und Kümmelerdäpfel. Weiters empfehlen wir zum Käse pikante Orangenmarmelade, Feigensenf und Trüffel-Schalottenhonig.

## Zum mit-nach-Hause-nehmen

### *meine Kochbücher*

<i>Von sieben Sinnen</i>	€	39,00
<i>Von allen Sinnen</i>	€	34,00
<i>Von süßen Sinnen (NEU)</i>	€	36,00
<i>Leibkoch Leibarzt Leibspeis</i>	€	25,00
<i>Prost Mahlzeit</i>	€	20,00
<i>Ideen für den kleinen Hunger</i>	€	15,00
<i>Knödel in allen Variationen</i>	€	15,00
<i>Saftig zarte Fleischgerichte (NEU)</i>	€	20,00
<i>Kulinarisches Puznaun</i>	€	20,00

### *oder etwas Süßes für Daheim*

<i>Gemischte Pralinen</i>	6 Stück	€	6,00
<i>Gemischte Pralinen</i>	12 Stück	€	12,00

Vor rund 400 Jahren begann die Kolonialware Kaffee die Welt zu erobern. Heute steht sie auf Platz Eins aller Agrarhandelsprodukte. Kaffee hat über die Jahrhunderte die Lebensgewohnheiten vieler Länder mehr oder weniger stark beeinflusst, vielfach sogar geprägt. Sich Kaffee aus unserem heutigen Leben wegzudenken ist eigentlich nicht möglich.

Drei Viertel der Weltproduktion besteht aus Arabica-Bohnen. Sie zeichnet sich durch ihren aromatischen Geschmack bei relativ geringem Koffeingehalt aus.

Robusta-Kaffee, 25 % der Weltproduktion, wurde Ende des 19. Jh. in Zentralafrika entdeckt. Der Geschmack ist kräftiger, bei relativ hohem Koffeingehalt.

Bei der Röstung werden die unterschiedlichen Sorten zu denjenigen Geschmacksrichtungen verarbeitet, die den jeweiligen Geschmack treffen.

### *Unsere Kaffeespezialitäten von Nespresso:*

*Drei Grand Cru Varianten stehen für Sie zur Auswahl.*

Espresso € 3,20                      Doppelter Espresso € 4,00

- vollmundig und ausgewogen
- intensiv und lang anhaltend
- indischer würziger Grand Cru

Kaffee                      ➤                      elegant mit röstiger Note                      € 3,20

Koffeinfrei                      ➤                      seidig und aromatisch                      € 3,20

## Martin Sieberer,

geboren 1968, in Hopfgarten im Brixental, wo er in einem kleinen Familienhotel seine Kochlehre absolvierte. Bereits nach Beendigung seiner Lehrzeit war für ihn klar, dass Kochen noch mehr bedeuten kann und so führte ihn sein kulinarischer Werdegang zu großen Köchen im In- und Ausland. Darunter der Altwienerhof in Wien, das Schloss Fuschl in Hof bei Salzburg, das Seehotel Siber in Konstanz am Bodensee oder das Grand Hotel Kronenhof im schweizerischen Pontresina.

Bereits mit 23 Jahren übernahm er 1991 die Verantwortung als Küchenchef im Romantikhof Tennerhof in Kitzbühel, wo es ihm gelungen ist bereits im ersten Jahr 2 Gault Millau Hauben (16 Punkte) zu erkochen. Im November 1996 fand Martin Sieberer eine neue Herausforderung in der Neueröffnung des Hotel Trofana Royal in Ischgl und wurde bereits 1997 als Aufsteiger des Jahres und das Gourmetrestaurant Paznauner Stube von Guide Gault Millau mit 2 Hauben ausgezeichnet. 1998 schließlich wurde ihm erstmals die dritte Haube verliehen, welche ihm bis heute jedes Jahr aufs Neue bestätigt wurde. Im renommierten Gourmetführer A-la-carte werden Sieberers Leistungen jährlich ebenfalls mit Höchstnoten bewertet.

Als Höhepunkt seines bemerkenswerten Werdegangs wurde Martin Sieberer zum "Koch des Jahres 2000" gekürt. Beim erstmaligen Erscheinen des Michelin-Führers in Österreich im Herbst 2004 wurde seine Küche mit einem Stern ausgezeichnet.

Nicht nur am Boden, sondern auch in der Luft, sind seine Kreationen gefragt. So war er im Sommer 1999 für die Bordmenüs in der Grand Class der Austrian Airlines verantwortlich. Anfang 2005 wurden bei den Langstreckenflügen der Lufthansa die Kunden der First Class und Business Class mit Sieberers Paznauner Schaffl und Co. verwöhnt.

Sein Geheimnis ist die kreative Präsentation jedes einzelnen Gerichtes unter Verwendung von regionalen Produkten, verarbeitet und zubereitet nach den neuesten ernährungswissenschaftlichen Kenntnissen. So kreiert er aus den heimischen Grundprodukten stets neue einzigartige Gerichte, womit er seine Gäste Tag für Tag überrascht und was liegt näher, als diese kulinarischen Kunstwerke in seinen zahlreichen Kochbüchern zu präsentieren.