

PANORAMA-RESTAURANT

Vorspeisen / Starters

Lachstatar / Avocado / marinierte Radieschen <i>Salmon tartare / avocado / marinated radishes</i>	14,50 €
Tagliata di Manzo/ Rucola/ Bratkartoffeln / Parmesan <i>Beef slices / rucola / fired potatoes / parmesan</i>	19,50 €
Ziegenkäse gratiniert / Salatbeet / Walnuss <i>Goat cheese gratinated / salad bed / walnut</i>	15,50 €
Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen <i>Beef carpaccio with rocket, parmesan and pine nuts</i>	18,50 €

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe / Maultasche <i>Beef broth / swabian ravioli</i>	8,50 €
Rinderkraftbrühe / Griessnockerl <i>Beef broth / semolina dumplings</i>	8,50 €
Bärlauchcremesuppe <i>Wild garlic soup</i>	8,50 €

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte / Main Courses

Vegetarisch

Bergkäsespätzle **17,80 €**
Röstzwiebeln/ Beilagen Salat
Mountain cheese noodles / roasted onions / side salad

Vegan

Gemüse Curry (Gelb oder Rot) **19,80 €**
Basmatireis
Vegetable Curry (yellow or red) / Basmati rice

Spaghetti alio olio (Olivenöl / Knoblauch) **16,50 €**
Spaghetti alio olio (olive oil and garlic)

Spaghetti al diablo (Peperoni) **16,50 €**
Spaghetti al diablo (peppers)

Fisch / Fish

Frittierte Dorade / Pico de Gallo /Rosmarin- Bratkartoffeln **31,50 €**
Fried sea bream/ Pico de Gallo / rosemary fried potatoes

Garnelenpfanne / Grillgemüse / Baguette **27,50 €**
Shrimp pan / grilled vegetables/ baguette

PANORAMA-RESTAURANT

Fleisch / Meat

„Schwabenpfännle“	26,50 €
Medaillons vom Schwein / Marktgemüse / Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert)	
<i>Medallions of pork / mushrooms cream sauce, seasonal vegetables / homemade spaetzle (served in a pan)</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	31,80 €
Bratkartoffeln / Beilagen Salat	
<i>“Viennese schnitzel” with fried potatoes / side salad</i>	
Kalbsleber Berliner Art	26,50 €
Kartoffelpürree/ Apfelspalten/ karamellisierten Zwiebeln	
<i>Veel liver Berlin style / mashed potatoes/ braised appel slices / caramelized onions</i>	
Gegrillte Hähnchenbrust	26,50 €
Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / Orangenjus	
<i>Grilled chickenbreast / rosemary potatoes / grilled vegetables / orange jus</i>	
Kalbsgeschnetzeltes / Pilzrahmsauce /Röstitaler/ Marktgemüse	31,50 €
<i>veal slices in mushroom cream/ potato rosti / market vegetables</i>	
Zwiebelrostbraten	
Rotweinsauce/ Marktgemüse/ hausgemachte Spätzle/ Maultasche	32,50 €
<i>“Swabian style” Roastbeef with red wine sauce, market vegetables and homemade spaetzle (Swabian pasta) and Swabian ravioli</i>	
Gebratenes Rumpsteak 250g	34,50 €
Ofenkartoffel / Sauerrahm / Grillgemüse	
<i>Roast Rumpsteak 250g / baked potato / grilled vegetables</i>	
Wiener Herrengulasch (vom Rind)	27,80 €
Spiegelei /Grillwienerwürstchen / Serviettenknödel	
<i>„vienna Men`s goulash“ /fried egg / grilled sausage, napkin dumplings</i>	

PANORAMA-RESTAURANT

Desserts

Schokobrownie / hausgemachten Vanilleeis **10,50 €**

Chocolatbrownie / homemade vanilla icecream

Eispalatschinken / Vanilleeis / Schokoladensauce **10,50 €**

Ice cream pancakes with vanilla icecream and chocolatesauce

Kaiserschmarrn / Apfelmus (Wartezeit ca. 20 min) **12,80 €**

Cut-up and sugared pancake with applesauce (waiting time 20 min.)

Eis:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena- Kirsche

Ice cream: *Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena- cherry*

Sorbets: Gerne informieren Sie unsere Servicekräfte, welche erfrischenden, hausgemachten Sorbets und weitere Eissorten wir zurzeit im Angebot haben.

Our service team will be pleased to tell you what kind of refreshing, homemade sorbets and ice cream we serve today.

Je Kugel: **2,80 €** *per scoop*

Portion Sahne: **1,10 €**
Whipped cream

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.