



EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT

in unserem Bedienungsrestaurant „Panorama“

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke behilflich.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke "Allergene Stoffe" enthalten, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Unser ausgebildetes Personal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Alle unsere Gerichte werden "a la minute" und ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen!

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte "Panorama"-Team!

A HEARTFELT WELCOME

in our service restaurant "Panorama"
Our service staff will be happy to assist you with selecting your meals and drinks.

Please be aware that our menu items contain allergens. Unintentional cross-contamination cannot be ruled out. Our trained members of staff are happy to inform you about potential allergens in our dishes and drinks.

We pride ourselves on our first-class ingredients and freshly prepared dishes, so please accept our apologies if occasionally it takes some time.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (VAT).
The wines we serve are all produced as dry wines.
We wish you a pleasant and enjoyable stay.

Your "Panorama" team

KLEINE SCHMANKERLN FÜR GENIESSER

SMALL TREATS FOR GOURMETS

Büffelmozzarella - Tomaten	15
gebundenes Basilikum dressing - Prosciutto - Weissbrot A C G H O Buffalo mozzarella cheese - tomatoes - thick basil dressing - prosciutto - bread	
Räucher- und Gravedlachs	17
Butter - Tomatenmarmelade pikanter Oberskren - Toastbrot A C D E F G H L N Smoked salmon and graved - butter - tomato jam - spicy horseradish cream - toast	
Beef Tatar (ca. 20 Minuten)	30
4 Scheiben Toastbrot - Butter A C D F G M O P 4 slices toast - butter (about 20 minutes waiting time)	
Kleine Portion Beef Tatar (ca. 20 Minuten)	21
Small serving of steak tartar (about 20 minutes waiting time)	
Vitello Tonnato	25
Thunfischsauce - Kapern - Ciabatta A C D F G M O P tuna sauce - capers - ciabatta	
Geräuchertes Forellenfilet	22
Sahnekren - Butter - Weissbrot A G C D F Smoked trout- creamy horseradish - butter - white bread	
Parmaschinken	24
Zuckermelone - Ciabatta A F Prosciutto di parma - cantaloupe - ciabatta	

BEILAGENSALAT

SMALL SALAD

Salatbeilage gemischt/ Grüner Salat	8
Mixed side-salad / green salad	
„Steirischer Salat“ - Ei - Kartoffel - Kürbiskernöl	12
Styrian salad - egg . potatoes - pumpkin seed oil	

WARME SCHMANKERLN

WARM TREATS

Steirischer Backhendl-Salat

20

Gebackene Hühnerfilet - Kartoffel-, Vogerl- und Käferbohnsensalat - hartgekochtes Ei - geröstete Kürbiskerne - steirisches Kürbiskernöl

A C F G H L M O

Fried chicken fillets - salad of potato, lamb's lettuce and kidney beans
hard-boiled eggs - roasted pumpkin seeds - finest Styrian pumpkin seed oil

Toast „Idalp“

28

Kleines Filetsteak - kleines Wienerschnitzel vom Kalb
Toast - knackiger Salat - Cocktailsauce - Sauce Tartare

A C D E F H G L M N O

Small entrecote and small pan-fried veal escalope "Vienna style"
toast - crisp salad - cocktail sauce - Sauc Tartare

Putensalat „Romana“

20

Sautierte Putenstreifen - Romanischer Salat
feine Kräutermarinade

C F G H L M O P

Sautéed turkey strips - bed of Romana salad - delicious herb marinade

Salat Variation „Caesar“

25

Römersalat - Croutons - Parmesan - Radicchio

A C G M P

„Caesar“ variation salad - romaine lettuce - parmesan - radicchio

Burger „Italo“

36

Entrecôte faschiert - karamellisiertem Zwiebel - grüner Spargel - Wachteleier - Salat
Provolone (ital. Hartkäse) - Trüffelmayonnaise - Pommes frites

A C E F G M N O P

Beef filet / Entrecôte - caramelized brown sugar onion - asparagus - quail eggs
Provolone (Italian cheese) - lettuce - truffle mayonnaise - smoked French fries

AUS DEM SUPPENTOPF
FROM OUR SOUP TUREEN

Klare Rindsuppe - hausgemachte Grießnockerl A C E F G Clear beef broth - homemade semolina dumplings	7,5
Klare Rindsuppe - hausgemachte Kräuterfrittaten A C F G L Clear beef broth - homemade sliced herb pancakes	6
Französische Zwiebelsuppe gratinierte Käsecroutons A C E F G L N D French onion soup - gratinated cheese croutons	8
Erdäpfelrahmsuppe Pfifferlingen - Sahnehäubchen A F G H L O Cream of potato soup - chanterelle mushrooms - cream rosette	8
Knoblauchcremesuppe Schwarzbrotcroutons A C G L Cream of carlic soup – bread croutons	8
Tiroler Gerstlsuppe Selchfleisch - Gemüse - Rollgerste A G L O Traditional tyrolean barley soup – smoked pork meat - vegetables	8,5

BROT
BREAD

Dazu empfehlen wir Ihnen Gebäck: A H N	
1 Stück Semmel	1,2
2 Scheiben Schwarzbrot	1,2
2 Scheiben Weißbrot	
2 Stück Kürbisbrot	
Ofenfrisches Knoblauchbrot A C F G H L P	8
Oven-fresh garlic bread	

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.

Preise in € inkl. MwSt.





VEGETARISCHE & VEGANE EMPFEHLUNGEN

VEGETARIAN & VEGAN RECOMMENDATION

Risotto alla Milanese

A B L

19

Linseneintopf

Lentil stew - white bread

A C G L M

15

Gebackene Champignons

Sauce Tartare

Baked mushrooms - Sauce Tartare

A C E F G L O P

23

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Käsespätzle

Paznauner Almkäse

Cheese spaetzle with Paznaun mountain cheese

A C F G H L D

18

Veganes Gemüsegröstl

Olivenöl - gebratene Kartoffelscheiben

Gemüse - Kräuter

In olive oil pan fried potatoes and vegetables, served with herbs

L

18

Spaghetti Basilikumpesto

Spaghetti basil pesto

A C G H E P F

16

Spaghetti Pesto Rossó

Spaghetti red tomato pesto

A C G H E P

16

Green Mountain:



Veganes Paprikasteak

Risotto Milanese - hausgemachte vegane Kräuterbutter

Vegan peppersteak- Risotto Milanese - homemade vegan herb butter

A B L

26

<p>Penne „La Pastore“</p> <p>Makkaroni - Schinken - Champignons pikante Tomatensauce - Parmesan A C F G H L O</p> <p>Macaroni - ham - mushrooms - spicy tomato sauce - Parmesan cheese</p>	<p>18</p>
<p>Spaghetti Bolognese</p> <p>A C F L M O</p> <p>Spaghetti Bolognese - meat sauce</p>	<p>16</p>
<p>Tiroler Gröstl</p> <p>Geröstete Kartoffelscheiben - Zwiebeln - Stückchen vom Schweinsbraten und Selchschoopf ein Spiegelei C G M</p> <p>Roast potatoes - onions - pieces of roasted and smoked pork - one fried egg</p>	<p>20</p>
<p>Blutwurstgröstl</p> <p>Geröstete Kartoffelscheiben - Zwiebeln - Blutwurst A G L M O</p> <p>Roast potatoes - onions - Kind of black pudding</p>	<p>25</p>

KLASSIKER VOM ROST UND AUS DER PFANNE

CLASSIC ROAST AND FRIED DISHES

VOM RIND...

BEEF DISHES

Fiakergulasch

22

Semmelknödel - Essiggurkerl

Spiegelei - Frankfurter

A C E F G H L M N O P

Goulash - fried egg - Frankfurter sausage - gherkin
bread dumpling

Zwiebelrostbraten

29

Bratkartoffeln - Speckbohnen

A F G H L M O

Cutlet of beef - onions - fried potatoes - and green beans with bacon

Almochsen-Steak (200 g) (ca. 20 Minuten)

45

Pfeffersauce - buntes Gemüse - Pommes frites

A C E F G H L M N O

Steak from a young bull raised on high mountain pastures
spicy pepper sauce - mixed vegetables - french fries
(about 20 minutes waiting time)

Filetspitzen „Stroganoff“

32

hausgemachte Butterspätzle - Gemüse

A C E F G H L M N O P

Stroganoff-style sautéed pieces of beef
homemade butter spaetzle - fresh vegetables

Wiener Tafelspitz

35

Röstkartoffel - Creméspinat - Apfelkren - Schnittlauchsauce

A F G H L O M C

Vienna traditional boiled beef
Creamed spinach - appleradish - chives cream sauce

VOM SCHAF...

LAMB DISHES

Lammkronen vom heimischen Schaf'l

39

knusprige Kräuterkruste - Steinpilzpolenta

Ratatouillegemüse

A C E F G H L M N O

Rack of lamb from local flocks in crispy herb crust - polenta
mushrooms - ratatouille

VOM KALB...

VEAL DISHES

Wiener Schnitzel vom Kalb

29

Pommes frites - Preiselbeeren

A C E F G H M N

Pan-fried veal escalope "Vienna style"

French fries - cranberries

Kalbs Cordon bleu

33

Almkäse aus der Genussregion

Petersilienkartoffeln

A C E F G H M N



Breaded and fried veal cutlet filled with ham and cheese
parsley potatoes

Ossobuco vom Kalb

40

Italienisches Gemüse - Polenta

A G L C M O

Veal ossobuco - italian vegetables - Polenta

VOM SCHWEIN...
PORK DISHES



Grillkotelette

26

gefüllt mit würzigem Paznauner Almkäse im Natursaftl
Gemüse - Butterreis
A C E F G H L M N O

Grilled pork chop filled with spicy Paznaun mountain cheese
delicious gravy - fresh vegetables - buttered rice

VOM WILD...
GAME DISHES

Hirschrückensteak

42

kräftige Rotweinsauce - sautierte Pilze
Kartoffelschupfnudeln - Nüsse
A C G E H L M P O

Venison steak
in a strong red-wine sauce - sautéed mushrooms
potato noodles - nuts



VOM GEFLÜGEL...
POULTRY DISHES

Curryputengeschnetztes

Reisring

A F G H L M O

Strips of turkey - curry sauce - rice ring

25

NUR AUF VORBESTELLUNG...

TO BE ORDERED IN ADVANCE ONLY

ab 2 Personen - Preis pro Person
for two or more persons - price per person

Spare Ribs

gemischter Salat

Pommes frites - BBQ - Knoblauchsauce

C F H L M N O P

Spare ribs - mixed salad - French fries - BBQ - garlic sauce

42

Ganzes Steirisches Backhendl

Reis - frittierte Petersilie - Salat

A C F G H L M O

Styrian fried chicken - rice -fried parsley - salad

30

VOM GRILL FROM THE GRILL

Wählen Sie Ihr Lieblingssteak vom Grill,
serviert auf heißem Stein – nur mit
großem Meersalz gewürzt
(Wartezeit ca. 30 min)

Select your favourite steak from the grill, served on a hot stone
seasoned only with sea salt. (Please allow about 30 min.)

Dry Aged Rib Eye (300 g)	45
Dry aged rib-eye (300 g)	
T-Bone Steak (500 g)	70
T-bone steak (500 g)	
Porterhouse Steak für zwei Personen (1.000 g)	160
Porterhouse steak for two persons (1.000 g)	

Als Beilagen reichen wir Ofenkartoffeln
Sauerrahm-Dip - Maiskolben

A C F G M L E

As side dishes we serve baked potatoes - sour cream dip - a corncob

FANGFRISCHES AUS TEICH, FLUSS & MEER FRESHLY CAUGHT FROM THE POND AND SEA

Thunfischsteak vom Grill	36
Basilikumpesto - knackiges Gemüse Wildreis	
A C D E F G H L M P	
Grilled tuna steak - basil pesto mixed vegetables - wild rice	
Huchenfilet vom Grill	43
Graupenrisotto	
A D C G L P	
Filet of Huchen – barley risotto	
Gegrillte Calamari	33
Knoblauchbutter – Knoblauchbrot – Zucchini - Melanzani	
A C F G H L P R	
Grilled calamari – garlic bread – zucchini - aubergine	

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.

Preise in € inkl. MwSt.

KINDERÜBERRASCHUNG

CHILDREN'S SURPRISE

NUR für Kinder

ONLY for children

Biene Maja

Frankfurter Würstel - Pommes frites

Kinderüberraschung

A C F G H M O

Frankfurter - French fries

children's surprise

10

Micky Maus

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb - Pommes frites

Kinderüberraschung

A C E F G H M N O

Small pan-fried veal escalope "Vienna style" - French fries

children's surprise

15

Bob der Baumeister

Spaghetti Bolognese

Kinderüberraschung

A C F L M O

Spaghetti Bolognese - meat sauce

children's surprise

10

Grisu

Spaghetti Basilikumpesto

Kinderüberraschung

A C G H E P F

Spaghetti basil pesto

children's surprise

10



SÜSSE VERSUCHUNGEN

SWEET TEMPTATIONS

Apfelstrudel A C G H oder Topfenstrudel A C E G Vanillesauce G D, Schlagsahne G oder Vanilleeis G	6 + 2
Apple or curd cheese strudel vanilla sauce, whipped cream or vanilla ice-cream	
Kaiserschmarren Klassisch (ca. 25 Minuten) Zwetschkenröster A C E G D P	16
Pancake strips re-fried - roasted plums (about 25 minutes waiting time)	
Haselnusskaiserschmarren (ca. 25 Minuten) Vanille Sabayon A C E G D P H	22
Pancake strips re-fried – hazelnuts – vanilla sabayon (about 25 minutes waiting time)	
Riesengerknödel Heidelbeerfüllung – Chassiseis – Mohnzucker – Vanillesauce A C E F G H N	18
Germ dumpling – filled with blueberry´s – black currant ice – poppy sugar – vanilla sauce	
Eisplalatschinken Vanilleeis – Schokoladensauce – Mandelsplitter A C E G H	18
Pancakes – vanilla ice cream – chocolate sauce – almonds	
1 Stück Torte Sacher- A C E G P Nuss- A C E G H Schwarzwälder- A C E G H D Linzer- A C E G H Topfen- A C G oder Erdbeertorte A C G H	6
1 piece of cake Sacher, nut, Black Forest, jam layer cake, curd or strawberry tart	

SÜSSE VERSUCHUNGEN

SWEET TEMPTATIONS

Salzburger Nockerl für 2 Personen (ca. 30 Minuten) 50

Heidelbeer - Preiselbeersahne

G G

Traditional pastries dessert from Salzburg

Blueberry - cranberry cream

Bananensplit 12,5

Vanilleeis vom heimischen Konditor - Bananen

gehobelte Mandeln - Schokolade - Sahne

G E G H

Locally made vanilla ice-cream - bananas - sliced almonds

chocolate - cream

Heiße Liebe 11,5

Vanilleeis vom heimischen Konditor - Himbeeren - Sahne

A C G

Locally made vanilla ice-cream - raspberries - cream

1 Kugel Eis 2

G

1 scoop of ice-cream

Portion Schlagsahne 2

G

Portion of whipped cream

DAZU EMPFEHLEN WIR:

WE RECOMMEND:

Trockenbeerenauslese

Restzucker: 201.6g/l

Weingut Höppler, Breitenbrunn



0,375 l

44

FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE

FEEL FREE TO ASK ABOUT THE ICE CREAMS WE SERVE

BERGFRÜHSTÜCK
BREAKFAST IN THE MOUNTAINS

TÄGLICH VON 9.00 BIS 10.30 UHR
DAILY FROM 9.00 TO 10.30 A.M.

Gekochtes Ei G Boiled egg	1,5
Joghurt – verschiedenen Früchten G H Yoghurt – fruits	7,5
Ham & Eggs CLMD oder Bacon & Eggs CLMD Spiegeleier - Schinken oder Speck Fried eggs with ham or bacon	15
Strammer Max Gebratener Schinken - Spiegeleier getoastetes Schwarzbrot A C M L Roast ham - fried eggs - toasted dark bread	15
Omelett oder Rührei nach Wahl - Champignons G Schinken C L M D oder Käse C G Omelette or scrambled egg with a choice of mushrooms - ham or cheese	12
Power-Frühstück Tee oder Kaffee – Orangenjuice – Butter – Marmelade – Wurst – Käse Ei nach Wahl – Naturjoghurt – Gebäck A C M L G H Power breakfast with tea or coffee - orange juice – butter - jam assorted cold cuts - cheese 1 egg of your choice - natural yoghurt - bread/rol	25

HERKUNFTSKENNZEICHNUNG :

Rind: Österreich - Kärnten - Tirol - Salzburg / EU

Kalb: nach Verfügbarkeit Österreich / EU

Geflügel: Österreich - Steiermark / EU

Wolfsbarsch - Zander - Dorade - Karpfen: International / EU

Huchen - Forelle: Österreich / Alpenregion

Schwein: Österreich - Steiermark / EU

Specksorten: Österreich - Nordtirol

Käse: Österreich / Italien / Frankreich

Eier: Freilandhaltung Österreich

Milch: Österreich



APERITIF & SOFT DRINKS

APERITIFS

Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	3,7
Campari Soda	5 cl	4,4
Campari Orange	5 cl	4,8
Cynar	5 cl	8
Glas Prosecco	0,1l	5,5
Glas Champagner	0,1l	18
Aperol veneziano oder vino	0,25 l	7
Hugo	0,25 l	7
Hendrick's Gin	4 cl	11
Generous Gin	4 cl	12
Martin Miller	4 cl	10
Gin Mare	4 cl	12
Hedwigs Premium Gin (Brennerei Pfeifer)	4 cl	9
BenGin (Brennerei Pfeifer)	4 cl	9
Arnolds Bergwiesenkräuter Gin (Brennerei Pfeifer)	4 cl	9
Wein gespritzt	0,25 l	4

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!

See the daily wine list for wine by the glass!

ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,25 l	3,5
Acqua Panna	0,75 l	7,5
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,25 l	3,5
San Pellegrino	0,75 l	7,5
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,25 l	3,1
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,5 l	5,2
Coca-Cola, Sprite, Mezzo mix Fanta	0,25 l	3,5
Coca-Cola, Sprite, Mezzo mix Fanta	0,5 l	5,5
Coca Cola Zero (Flasche)	0,33 l	4,7
Almdudler (Flasche)	0,35 l	4,7



KINDER-/JUGENDGETRÄNKE CHILDREN'S DRINKS

Römerquelle Biolimo „Brombeer / Limette“ (Flasche)	0,5 l	4
Römerquelle Biolimo „Marille / Holunder“ (Flasche)	0,5 l	4

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.

ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS



Bitter Lemon

0,2 l

4

Tonic Water

0,2 l

4

Ginger Ale

0,2 l

4



Fruchtsäfte

Apfelsaft (apple juice)

0,2 l

3,5

Orangensaft (orange juice)

0,2 l

3,5

Johannisbeersaft (currant juice)

0,2 l

3,5

Multivitaminsaft (multivitamin juice)

0,2 l

3,5

Fruchtsäfte gespritzt

0,25 l

3

Fruchtsäfte gespritzt

0,5 l

5

Apfelsaft naturtrüb

0,9 l

12

Orangensaft frisch gepresst

0,25 l

8

Eistee Zitrone oder Pfirsich (Flasche)

0,33 l

4

Erdinger Alkoholfrei (Flasche)

0,5 l

5

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN.
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.



Preise in € inkl. MwSt.

LIFETIME DRINKS ^M

 ORGANICS Tonic Water	0,25 l	4
 ORGANICS Bitter Lemon	0,25 l	4
 ORGANICS Black Orange	0,25 l	4
 ORGANICS Ginger Ale	0,25 l	4



Red Bull [®] ENERGY DRINK	0,25 l	4
Red Bull [®] SUGAR FREE	0,25 l	4
Red Bull [®] WINTER EDITION	0,25 l	4



INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.

BIERE BEERS

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Pfiff vom Fass	0,2 l	3,1
Bier/Radler vom Fass	0,3 l	4,1
Bier/Radler vom Fass	0,5 l	5,1
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	4,3
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,5
Puntigamer Flasche	0,5 l	5,1
Puntigamer Winterbier Flasche	0,5 l	6,5
Trumer Pils Flasche	0,33 l	4,1
Gösser Stifts-Zwickl dunkel Flasche	0,5 l	7
Gösser Stifts-Zwickl hell Flasche	0,5 l	7
Mohrenbräu Pale Ale Flasche	0,75 l	11,5
Mohrenbräu Kellerbier Flasche	0,33 l	5,5
Thalheimer Märzen Flasche	0,33 l	4
Corona Flasche	0,33 l	5
Guinness Flasche	0,33 l	6,5
American Bud Flasche	0,33 l	4

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.



Preise in € inkl. MwSt.

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

Verlängerter (American coffee)			3,5
Kleiner Espresso			3,1
Kleiner Espresso Macchiato			3,2
Großer Espresso			6
Ristretto			3,1
Cappuccino G			4,5
Latte Macchiato G			4,5
Lumumba (Heiße Schoko mit Rum 54 %) G			8,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" (4 cl) G			13,5
Café Louis XIII (Großer Espresso mit Remy Louis XIII)			106
Cafe Amaretto H			7,5
Cafe Baileys EG			7,5
Heiße Zitrone			3,5
Heiße Schokolade mit Sahne G			5
Tee mit Honig			4,8
Tee mit Rum			7
Tee			3,5
Früchte (fruit tea)			
Hagebutte (rose hip tea)			
Kamille (camomile tea)			
Pfefferminz (peppermint tea)			
Grün (green tea)			
Schwarz (black tea)			
Glühwein 13 % G □		0,25 l	6
Jägertee 16 %		0,25 l	7

Einige unserer Heißgetränke werden mit einer Süßigkeit serviert, welches die Allergene A G und H enthält.

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.

DIGESTIF/MAGENTRÖSTER

DIGESTIF

Flügerl (2cl roter Vodka, 2 cl Red Bull) M	4 cl	5
Flying Hirsch	6 cl	4,8
Underberg/ Rossbacher	2 cl	3,5
Jägermeister	2 cl	4
Fernet Branca oder Menta	2 cl	4
Amaretto H	2 cl	4
Baileys EG	2 cl	4
Ramazotti	5 cl	5
Ramazotti Crema	2 cl	4
Rum 54%	2 cl	3,5

WEINBRAND/COGNAC

BRANDY/COGNAC

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin X.O.	2 cl	24
Hennessy V.S	2 cl	7
Hennessy X.O.	2 cl	20

WHISKY

Jim Beam (Bourbon Whisky)	4 cl	8
Johnnie Walker (Scotch Whisky)	4 cl	8
Chivas Regal (Blended Scotch Whisky)	4 cl	10
Dimple (Scotch Whisky)	4 cl	10
Single Malt (Scotch Highland Park 12 years)	4 cl	14
Tullamore	4cl	10

EDELBRÄNDE
EXQUISITE SPIRITS

Selection Feindestillerie Hochstrasser

Gravensteiner Apfelbrand (Gold)	2 cl	5
Berg Vogelbeerbrand	2 cl	7
Haselnussgeist	2 cl	7
Marillenbrand 40 %	2 cl	4
Waldhimbeerbrand 40 %	2 cl	9
Williamsbrand 40 %	2 cl	4
Birnenbrand Select 40 %	2 cl	7
Johannisbeerbrand 40 %	2 cl	9
Marillenbrand Select 40 %	2 cl	7
Bauernobstler	2 cl	4
Schilchergrappa Holzfass gereift	2 cl	7

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN,
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.



Preise in € inkl. MwSt.

EDELBRÄNDE
EXQUISITE SPIRITS

Tiroler Brennerei

Der Inntaler Brennerei Rochelt (Komposition aus Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren)	2 cl	20
Brombeere Brennerei Kössler	2 cl	18
Schwarze Johannisbeere Brennerei Kössler	2 cl	16
Zwetschken Cuveé Brennerei H. Pfeifer	2 cl	8,5
Zwetschkenbrand Brennerei H. Pfeifer	2 cl	6,5
Haselnussbrand Brennerei H. Pfeifer	2 cl	6,5
Apfelbrand Elstar Brennerei B. Pfeifer	2 cl	6,5

Vorarlberger Brennerei

Subirer Brennerei Hämmerle	2 cl	7
--------------------------------------	------	---

ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE

DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA

Grappa il Bacio delle Muse Riserva	2 cl	7
Grappa di Amarone della Valpolicella, Gagliano	2 cl	7
Grappa di Ornellaia	2 cl	13
Grappa di Sassicaia	2 cl	12
EVO Riserva Barrique (im Reagenzglas serviert)	3 cl	12

SEKT/PROSECCO

SPARKLING WINE/PROSECCO

Schlumberger „Sparkling“	0,2 l	11
Schlumberger „Sparkling“	0,75 l	38,5
Prosecco Spumante D.O.C. Treviso - Italien	0,2 l	11
Prosecco Spumante D.O.C.G. Valdobbiadene - Italien	0,75 l	38,5

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN.
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.



Preise in € inkl. MwSt.

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut	0,2 l	30
Moët & Chandon Brut	0,75 l	105
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 l	135
Moët & Chandon Brut	1,5 l	250
Moët & Chandon Brut	3,0 l	580
Moët & Chandon Brut	6,0 l	1.260
Moët & Chandon ICE	0,75 l	140
Moët & Chandon ICE	1,5 l	290
Moët & Chandon ICE rosé	0,75 l	165
Moët & Chandon ICE rosé	1,5 l	340
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	105
Veuve Clicquot Brut	1,5 l	250
Laurent Perrier Brut	0,75 l	95
Laurent Perrier Rosé	0,75 l	165
Laurent Perrier Rosé	1,5 l	330
Laurent Perrier Blanc de Blanc	0,75 l	195

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN.
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.



Preise in € inkl. MwSt.

PRESTIGE CUVÉE

PRESTIGE CUVÉE

Veuve Clicquot La Grande Dame	0,75 l	280
Dom Perignon	0,75 l	350
Dom Perignon	1,5 l	700
Dom Perignon Rosé	0,75 l	800
Dom Perignon Rosé	1,5 l	1.600
Roederer Cristal	0,75 l	450
Roederer Cristal Rosé	0,75 l	1.200
Roederer Cristal Rosé	1,5 l	2.200
Krug Rosé	0,75 l	460
Laurent Perrier Grand siècle	0,75 l	400
Pierrier Jouet - Belle Epoque Rosé	0,75 l	650
Pierrier Jouet - Belle Epoque Rosé	1,5 l	1450
Pierrier Jouet - Belle Epoque Brut	0,75 l	340
Pierrier Jouet - Belle Epoque Brut	1,5 l	680

INFORMATIONEN ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN GETRÄNKEN.
ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERINNEN.
ZUSÄTZLICH VERWEISEN WIR AUF DIE ALLERGENTABELLE AM ENDE DER KARTE.



Preise in € inkl. MwSt.

Die 14 Allergene

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung



A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
MILCH VON
SÄUGETIEREN
UND MILCHER-
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



P
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE