

## Aperitif / *aperitif*

Paramont (Aperitif des Monats)	0,25 l	€ 7,50
Hugo	0,25 l	€ 7,00
Aperol Royal (mit Prosecco und Soda)	0,25 l	€ 7,00
Lillet	0,25 l	€ 7,00
Campari Soda	0,25 l	€ 6,50
Campari Orange	0,25 l	€ 6,50
Martini Bianco	4 cl	€ 6,00
Wildberry Dream (alkoholfrei)	0,25 l	€ 6,00

## Sekt & Champagner

Weingut Cantine Clara Prosecco	0,10 l	€ 5,50
Prosecco	0,75 l	€ 32,00
Laurent Perrier Champagner Brut	0,75 l	€ 140,00

## Unsere Weinempfehlung im Offenausschank

### Weißweine

Grüner Veltliner Göttweiger Berg Weingut Müller, NÖ	1/8 l	€ 3,60		
Chardonnay DAC 2021 Gerhard Markowitsch, NÖ	1/8 l	€ 4,80	0,75 l	€ 28,80
Sauvignon Blanc Geyern 2021 Manfred Bannert, NÖ	1/8 l	€ 4,80	0,75 l	€ 28,80

### Roséwein

Rosé vom Zweigelt 2021 Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ	1/8 l	€ 4,50	0,75 l	€ 26,00
---	-------	--------	--------	---------

### Rotweine

Blauer Zweigelt Göttweiger Berg 2020 Weingut Müller, NÖ	1/8 l	€ 3,40		
Carnuntum Cuvee 2021 Weingut Taferner, NÖ	1/8 l	€ 4,60	0,75 l	€ 27,60
St. Laurent Classic 2021 Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ	1/8 l	€ 5,20	0,75 l	€ 31,20

## Vorspeisen / Starters

### Für den kleinen Hunger / Small dishes

#### Gemischter Salat

*4erlei hausgemachte Salate, dazu regional ausgesuchte Blattsalate  
mit Hausdressing mariniert*

#### Mixed Salads

*4 kinds of homemade salads and green salad marinated with house dressing*

€ 6,10

#### Lumpensalat

*Schübling und Bregenzerwälder Alpkäse mariniert  
dazu Zwiebeln, gekochtes Ei und Essiggurke*

#### Sausage-Cheese salad

*sausage slices and regional alpine cheese, marinated with onions, boiled egg and pickles*

€ 10,50 Vorspeisen / Starters

€ 14,80 Hauptspeisen / Main Dish

#### Büffelmozzarella mit gebratenen Cherrytomaten

*dazu Pesto und marinierte Blattsalate*

#### Buffalo Mozzarella with Cherry Tomatoes

*topped with pesto and marinated green salads*

€ 16,10

#### Salat nach Caesar-Art

*gebratene Putenbrust, Salate der Saison  
Parmesan, Caesar-Dressing und Croutons*

#### Caesar Salad

*turkey breast, mixed green salads, parmesan, Caesar dressing topped with croutons*

€ 15,90

#### Gebratene Scampi und Zuckermelone

*serviert mit Blattsalaten, rassig gewürzt mit Chili und Knoblauch*

#### Sautéed Scampi and Cantaloup Melon

*marinated green salads with chili and garlic*

€ 17,10

## Suppen / Soups

### Rindssuppe mit Kalbsbrätspätzle

Beef soup with Veal Spätzle

€ 5,10

### Suppentopf

*mit Gemüsestreifen, Rindfleisch und Nudeln*

Soup Pot

*with vegetable strips, beef slices and noodles*

€ 6,10

## Vegan oder vegetarisch / *vegetarian or vegan*

### Gemüserisotto serviert mit frittiertem Rucola

*(gluten- und laktosefrei)*

Vegetable Risotto with Fried Rucola

*(gluten- and lactose free)*

€ 17,70

### Rassiges Gemüse-Curry

*mit Kokosmilch, gelbem Curry und Jasminreis (gluten- und laktosefrei)*

Spicy Vegetable Curry

*with coconut milk, yellow curry and jasmine rice (vegan, gluten- and lactose free)*

€ 16,90

### Bregenzerwälder Kässpätzle

*mit Röstzwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat der Saison (NICHT gluten- und laktosefrei)*

Regional Cheese Spätzle

*traditional cheese spätzle, made of regional cheese, topped with roasted onions  
and with seasonal mixed salads on the side (NOT gluten- and lactose free)*

€ 16,80

## Fisch / Fish

### Gebratenes Lachsforellenfilet aus Vorarlberg

*auf feinen Kräuternudeln und gebratenem Gemüse*

Sautéed regional Salmon Trout Filet

*on fine herb noodles and fried vegetables*

€ 25,10

## Hauptspeisen / *Main Dishes*

### Wiener Schnitzel vom Schwein

*in der Pfanne gebacken, wahlweise serviert mit Pommes frites ODER gemischtem Salat*

Pork escalope "Vienna style"

*with french fries OR mixed salad*

€ 18,10

### "Karrenpfanne"

*Schweinsfilet Medaillons in Champignonrahmsauce  
mit verschiedenem Gemüse und Spätzle*

"Karrenpfanne" ("Karren Pan")

*pork filet in mushroom cream*

*with vegetable variation and Spätzle*

€ 21,90

### Grillteller

*mit Rind, Schwein und Truthahnbrust, dazu hausgemachte Grillsauce  
Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites*

Beef, Pork and Turkey

*mixed grill with herb butter, grill sauce, bacon beans and french fries*

€ 21,90

### Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

*in der Pfanne gebacken, wahlweise serviert mit Petersilkartoffeln ODER gemischtem Salat*

Veal escalope "Vienna style" made from Regional Veal

*with parsley potatoes OR mixed salad*

€ 26,50

### Hausgemachtes Rindsgulasch

*serviert mit Spätzle*

Homemade Beef Goulash

*served with spätzle*

€ 19,50

### Rindsfilet auf Naturjus

*dazu Süsskartoffelpommes und Speckbohnen*

Beef Filet on Natural Jus

*served with sweet french fries and green beans with bacon*

€ 33,50

## Zum Abschluss / *Dessert*

### Kastanienparfait im Glas *mit Pflaumenröster*

Chestnut parfait in glass *with plum ragout*

€ 9,50

### Joghurt Panna Cotta *mit Beerenröster*

Yoghurt Panna Cotta *with berry ragout*

€ 9,00

### Mousse au chocolat *mit Pflaumenröster*

Mousse au chocolat *with plum ragout*

€ 11,90

### Dessertvariation nach Art des Hauses

Dessert variation House Style

€ 13,10

## Kuchen und Eis / *Cake and Ice*

Apfel- oder Topfenstrudel	€ 4,50
Vanilleeis	€ 1,80
Vanillesauce	€ 1,50
Sahne	€ 1,50
Gemischtes Eis	€ 4,20
mit Sahne	€ 5,70
Eiskaffee Classic	€ 7,90
Vanilleeis mit Kaffee und Sahne	
Karamellbecher	€ 7,90
Vanilleeis, Sahne, geröstete Mandeln und Karamellsauce	
Kokosnuss-Eis	€ 7,40
in der Kokosnuss-Schale serviert	
Kaktuspops	€ 4,20

Unser Küchenteam ist durchgehend von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr  
(sonntags bis 18:00 Uhr) für Sie da.  
Fast allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne als kleine Portionen.

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola/Coca Cola Zero			0,33 l	€ 3,90
Orangenlimonade	0,5 l	€ 4,70	0,3 l	€ 3,70
Zitronenlimonade	0,5 l	€ 4,70	0,3 l	€ 3,70
Almdudler			0,33 l	€ 3,90
VoÜs Eistee Pfirsich, Zirbe Zitrone, Colamix			0,33 l	€ 4,00
Apfelsaft, Johannisbeer				
Orangensaft, Mangosaft	0,5 l	€ 4,90	0,3 l	€ 3,70
Leitungswasser	0,5 l	€ 1,00	0,3 l	€ 0,50
Montes still	0,7 l	€ 6,50	0,33 l	€ 3,40
Montes prickelnd	0,7 l	€ 6,50	0,33 l	€ 3,40

## Gespritzte Getränke

Soda Zitron	0,5 l	€ 3,50	0,3 l	€ 2,50
Holunder gespritzt	0,5 l	€ 3,50	0,3 l	€ 2,50
Apfelsaft, Johannisbeer				
Orangensaft				
Mangosaft gespritzt	0,5 l	€ 4,50	0,3 l	€ 3,30

## Bier vom Fass

Mohrenbräu, Dornbirn	0,5 l	€ 4,90	0,3 l	€ 3,80
Radler süß/sauer	0,5 l	€ 4,90	0,3 l	€ 3,80
Kellerbier	0,5 l	€ 4,90	0,3 l	€ 3,80
Weizen	0,5 l	€ 5,00	0,3 l	€ 4,00
Warsteiner alkoholfrei			0,33 l	€ 3,80
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,30		

## Wein gespritzt

Weiß/Rot sauer oder süß			0,25 l	€ 3,90
-------------------------	--	--	--------	--------

## Warme Getränke

Kaffee / Espresso				€ 3,20
Cappuccino				€ 3,70
Latte Macchiato				€ 4,00
Tee				€ 3,00
Heiße Schokolade				€ 3,80



## Schnäpse

Obstler, Freihof	2 cl	€ 3,20
Williams, Freihof	2 cl	€ 3,30
Haselnuss, Freihof	2 cl	€ 3,90
Marille, Müller	2 cl	€ 5,10
Subirer, Hämmerle	2 cl	€ 9,50
Alte Zwetschge, Pircher	2 cl	€ 4,90
Bio Zirbe, Gaens	2 cl	€ 4,90
Grappa Marzadro 43 Klarer 5er Trester	2 cl	€ 4,90
Grappa Dic` Otto Lune 18 Monate Barrique	2 cl	€ 5,20
Vodka Eristoff	2 cl	€ 4,20
Gin Gordon	4 cl	€ 5,90
Gin Tonic	10 cl	€ 10,00
Whiskey Jameson	4 cl	€ 6,90
Rum Zacapa 23 J	2 cl	€ 6,70
Ramazzotti	2 cl	€ 3,20
Baileys	2 cl	€ 3,50
Amaretto	2 cl	€ 3,50

# Weinkarte



## Flaschenweine

### Weißweine

Grüner Veltliner Federspiel Ried Superin DAC 2020/2021 Martin Mittelbach, Tegernseerhof Wachau, NÖ	0,75 l	€ 34,00
Grüner Veltliner Ried Steinsetz 2020 Schloss Gobelsburg, Kamptal, NÖ	0,75 l	€ 42,00
Gelber Muskateller Vulkanland DAC 2021 Walter Frauwallner, Stmk	0,75 l	€ 27,50
Riesling Gedersdorf 2021 Weingut Buchegger, Kremstal, NÖ	0,75 l	€ 28,00
Riesling Federspiel Ried Steinriegl DAC 2021 Weingut Jäger, Wachau, NÖ	0,75 l	€ 37,00

## Rotweine

Blauer Zweigelt 2018 Gernot Heinrich, Neusiedlersee, B	0,75 l	€ 31,00
Blauer Zweigelt, Bienenfresser Reserve DAC 2019 Hans & Clemens Pitnauer, Carnuntum, NÖ	0,75 l	€ 45,00
St. Laurent 2016 Umathum, Neusiedlersee, B	0,75 l	€ 32,00
Blaufränkisch Ried Hochberg DAC 2019 Hans Iglér, Mittelburgenland, B	0,75 l	€ 29,00

## Cuvée

Rubin Carnuntum DAC (ZW/M/BF) 2020 Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ	0,75 l	€ 32,00
Heideboden Cuvée Rot (ZW/SL/M/CS) 2019 Hannes Reeh, Neusiedlersee, B	0,75 l	€ 37,00
Quattro (CS/BF/ZW/M) 2019 Horst Gager, Südburgenland, B	0,75 l	€ 56,00

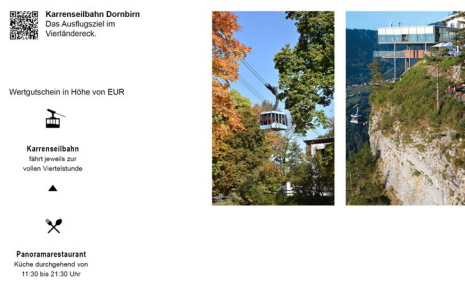
## Weine aus aller Welt

Primitivo Merlot Tarantino Salento IGP 2021 San Marzano, Apulien, I	0,75 l	€ 27,00
Villa Antinori Rosso Toscana IGT (SG/ME/SY/CS) 2019 Marchesi Antinori, Toscana	0,75 l	€ 45,00

## Gutscheine vom Karren

Sie sind auf der Suche nach einer passenden Aufmerksamkeit für einen besonderen Menschen?

Mit den Gutscheinen vom Karren unvergessliche Momente schenken: Ein Stück Bergerlebnis mit den Gutscheinen welche für das Panoramarestaurant und die Karrenseilbahn Gültigkeit haben.



**Dornbirner Seilbahn AG**  
Güldenstraße 6, A-6850 Dornbirn  
+43 5572 22140  
karren@dornbirn.at, karren.at  
Karrenseilbahn, Karrenseilbahndornbirn

**Panoramarestaurant Karren e.U.**  
+43 5572 54711  
info@panorama-karren.at

Dieser Gutschein beinhaltet eine Leistungsempfehlung auf ein Produkt der Dornbirner Seilbahn AG und ist bei den Kassen der Dornbirner Seilbahn AG und dem Panoramarestaurant e.U. einlösbar. Der Gutschein ist nicht in bar ablosbar. Wert- & Preisangabungen sind möglich und müssen bei der Einlösung aufgezählt werden.

**Dornbirner Seilbahn AG**  
Güldenstraße 6, A-6850 Dornbirn  
+43 5572 22140  
karren@dornbirn.at, karren.at  
Karrenseilbahn, Karrenseilbahndornbirn

**Panoramarestaurant Karren e.U.**  
+43 5572 54711  
info@panorama-karren.at

Dieser Gutschein beinhaltet eine Leistungsempfehlung auf ein Produkt der Dornbirner Seilbahn AG und ist bei den Kassen der Dornbirner Seilbahn AG und dem Panoramarestaurant e.U. einlösbar. Der Gutschein ist nicht in bar ablosbar. Wert- & Preisangabungen sind möglich und müssen bei der Einlösung aufgezählt werden.

### Gutschein online kaufen und sofort zu Hause ausdrucken

In der Gutscheinwelt vom Karren sind einige Gestaltungsvorschläge vorbereitet. Diese können mit einer persönlichen Note (Widmungstext, Bild und Video) versehen werden. Der Gutschein kann gemütlich online von zu Hause aus gekauft und sofort ausgedruckt werden. Näheres unter:

<https://www.karren.at/service/gutschein-shop>

Vor Ort können Sie Gutscheine in Talstation der Karrenseilbahn erwerben.

### Gutscheine bleiben gültig

Die „alten“ Gutscheine behalten natürlich ihre Gültigkeit. Egal ob der Gutschein im Panoramarestaurant erworben wurde oder direkt bei der Karrenseilbahn. Die Gutscheine gelten auch über den Pächterwechsel hinweg als Zahlungsmittel.

**Fahr- und Öffnungszeiten Seilbahn und Panoramarestaurant Karren**

Mo - Fr: 10 - 23 Uhr\* (\*an österreichischen Feiertagen ab 9 Uhr)

Sa: 9 - 23 Uhr

So: 9 - 19 Uhr