

## Aperitif / *aperitif*

Paramont (Aperitif des Monats)	0,25 l	€ 8,50
Hugo	0,25 l	€ 7,90
Aperol Royal (mit Prosecco und Soda)	0,25 l	€ 7,90
Lillet	0,25 l	€ 7,90
Campari Soda	0,25 l	€ 6,90
Campari Orange	0,25 l	€ 6,90
Martini Bianco	4 cl	€ 6,10
Wildberry Dream (alkoholfrei)	0,25 l	€ 6,90

## Sekt & Champagner

Weingut Cantine Clara Prosecco	0,10 l	€ 5,90
Prosecco	0,75 l	€ 36,00
Laurent Perrier Champagner Brut	0,75 l	€ 140,00

## Unsere Weinempfehlung im Offenausschank

### Weißweine

Grüner Veltliner Göttweiger Berg Weingut Müller, NÖ	1/8 l	€ 3,70	1/4 l	€ 7,40
Chardonnay DAC 2022 Gerhard Markowitsch, NÖ	1/8 l	€ 5,00	0,75 l	€ 29,50
Sauvignon Blanc Geyern 2021 Manfred Bannert, NÖ	1/8 l	€ 5,00	0,75 l	€ 29,50

### Roséwein

Rosé vom Zweigelt 2021 Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ	1/8 l	€ 4,70	0,75 l	€ 28,00
---	-------	--------	--------	---------

### Rotweine

Blauer Zweigelt 2020 Weingut Horvath, BGLD	1/8 l	€ 3,70	1/4 l	€ 7,40
Carnuntum Cuvee 2021 Weingut Taferner, NÖ	1/8 l	€ 4,90	0,75 l	€ 28,80
St. Laurent Classic 2021 Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ	1/8 l	€ 5,50	0,75 l	€ 32,00

## Für den kleinen Hunger | *Small portioned Dishes*

### Gemischter Salat

€ 6,10

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

#### *Mixed Salad*

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

### Lumpensalat

€ 11,60 Vorspeise | *Starter*

€ 15,10 Hauptspeise | *Main course*

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

#### *Sausage-Cheese Salad*

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

### Steirischer Rindfleischsalat

€ 16,90 Vorspeise | *Starter*

€ 23,50 Hauptspeise | *Main course*

mit Zwiebeln, Paprika, gekochtem Ei,  
Essiggurken, Essig und Kernöl

#### *Styrian Beef Salad*

*with onions, paprika, boiled egg, pickles,  
vinegar and pumpkin seed oil*

### Büffelmozzarella mit gebratenen Cherrytomaten

€ 16,60

dazu Pesto und marinierte Blattsalate

#### *Buffalo Mozzarella with Cherry Tomatoes*

*served with pesto and marinated green salad*

## Vorspeisen | *Starters*

### Für den kleinen Hunger | *Small portioned Dishes*

#### Vitale Salatvariation

€ 17,90

gebratene Hühnerbrust, Salate der Saison  
Parmesan, Hausdressing und Croutons

*Vital Salad Variation*

*chicken breast, mixed salad, parmesan,  
house dressing topped with croutons*

#### Gebratene Scampi mit Spargel-Erdbeerragout

€ 18,90

serviert mit Blattsalaten, rassig gewürzt

*Roasted Fried Scampi asparagus strawberry ragout  
served with leafy salads, seasoned*

## Suppen | *Soups*

#### Rindssuppe mit Kalbsbrätspätzle

€ 5,70

*Beef Soup with Veal-Spaetzle*

#### Suppentopf

€ 6,60

mit Gemüsestreifen, Rindfleisch und Nudeln

*Soup Pot*

*with vegetable strips, beef slices and noodles*

#### Spargel-Cremesuppe

€ 6,20

*Asparagus cream soup*

## Vegan oder vegetarisch | vegetarian or vegan

**Spargel-Tomaten-Risotto** € 18,90

(gluten- und laktosefrei) Vegan möglich

*Asparagus-Tomato Risotto*

*(gluten- and lactose free) Vegan optional*

**Frischer Spargel mit Frühkartoffeln**

**und Sauce Hollandaise** € 16,90

*wahlweise*

mit Parmesan gratiniert € 19,90

mit Schwarzwälder Schinken € 20,50

*Fresh asparagus with spring potatoes And Hollandaise sauce*

*Optional*

*with gratinated Parmesan*

*with "black forest" dry-cured smoked ham*

**Bregenzerwälder Kässpätzle** € 18,20

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

*Regional Cheese Spaetzle*

*traditional cheese spaetzle, made of regional cheese,*

*topped with roasted onions and with a seasonal mixed salad on the side*

*(NOT gluten- and lactose free)*

## Fisch | Fish

**Gebratenes Lachsforellenfilet**

**aus der Bodenseeregion** € 26,10

mit cremigem Spargel-Tomaten Risotto

*Sautéed regional Lake of Constance Salmon Trout Filet*

*With creamy asparagus-tomato risotto*

## Hauptspeisen | *Main Course*

### Wiener Schnitzel

€ 19,10 Schwein | pork

€ 29,90 Kalb | veal

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

*Pork or Veal Escalope "Vienna style"*

*with french fries OR mixed salad OR parsley potatoes*

### "Panoramapfännle"

€ 23,50

Schweinsfilet-Medaillons in Champignonrahmsauce  
mit verschiedenem Gemüse und Spätzle

*"Panorama Pan"*

*Pork filet in mushroom sauce with spaetzle and a variation of vegetables*

### Grillteller

€ 23,90

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

*Mixed Grill of Beef, Pork and Chicken*

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

### Hausgemachtes Kalbsrahmgulasch

€ 22,50

serviert mit Spätzle

*Homemade veal cream Goulash*

*served with spaetzle*

### Rindsfilet 200G mit Tomatenbutter

€ 40,50

dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

*Beef Filet 200g with tomato butter*

*served with rosemary potatoes and grilled vegetables*

### Ribeye Steak 250G

€ 38,20

mit gebackenen Kartoffeln, dazu servieren wir einen Knoblauchdip  
und eine hausgemachte Grillsauce

*Ribeye Steak 250g*

*served with baked potatoes, garlic dip and homemade grill sauce*

## Zum Abschluss | *Afters*

Topfenmousse € 10,10  
auf Himbeerspiegel

*Curd Mousse*  
*topped with raspberry sauce*

Pinacoladacreme küsst Erdbeere € 11,10

*Pinacolada cream half strawberry*

Mousse au chocolat € 12,50

mit frischen Erdbeeren

*Mousse Au Chocolat*  
*with fresh strawberries*

Dessertvariation Panoramastyle € 14,50

*Dessert variation Panorama Style*

## Kuchen und Eis | *Cakes and Ice Cream*

<b>Apfel- oder Topfenstrudel</b>	€ 4,60
<i>Apple or Curd Strudel</i>	
Vanilleeis ( <i>scoop of vanilla ice cream</i> )	€ 1,90
Vanillesauce ( <i>vanilla sauce</i> )	€ 1,60
Sahne ( <i>whipped cream</i> )	€ 1,60
<b>Gemischtes Eis</b>	€ 5,70
<i>Mixed Ice Cream</i>	
mit Sahne ( <i>with whipped cream</i> )	€ 7,30
<b>Eiskaffee Classic</b>	€ 9,90
Vanilleeis mit Kaffee und Sahne	
<i>Iced Coffee Classic</i>	
<i>topped with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<b>Heiße Liebe</b>	€ 10,10
Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne	
<i>„Heiße Liebe“</i>	
<i>vanilla ice cream covered with warm raspberry sauce</i>	
<i>topped with whipped cream</i>	
<b>Karamellbecher</b>	€ 10,10
Vanilleeis, Sahne, geröstete Mandeln und Karamellsauce	
<i>Caramel Cup</i>	
<i>vanilla ice cream with whipped cream, topped with bits of roasted almonds and caramel sauce</i>	
<b>Kokosnuss Eis</b>	€ 8,00
in der Kokosnuss-Schale serviert	
<i>Coconut Ice Cream</i>	
<i>served in coconut shell</i>	

Unser Küchenteam ist durchgehend von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr (sonntags bis 20:00 Uhr) für Sie da.

Fast allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne als kleine Portionen.

*Kitchen is open to serve continuously from 11.30AM. to 9.00PM. Sunday until 8.00PM.*

*We serve most of the dishes in small portion.*



## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola/Coca Cola Zero			0,33 l	€ 4,30
Colamix	0,5 l	€ 4,90	0,3 l	€ 3,80
Zitronenlimonade	0,5 l	€ 4,90	0,3 l	€ 3,80
Almdudler			0,33 l	€ 4,30
VoÜs Eistee Pfirsich, Zirbe Zitrone, Orangenlimonade			0,33 l	€ 4,20
Apfelsaft, Johannisbeer				
Orangensaft, Mangosaft	0,5 l	€ 5,10	0,3 l	€ 4,00
Leitungswasser	0,5 l	€ 1,20	0,3 l	€ 0,70
Montes still	0,7 l	€ 6,60	0,33 l	€ 3,50
Montes prickelnd	0,7 l	€ 6,60	0,33 l	€ 3,50

## Gespritzte Getränke

Soda Zitron	0,5 l	€ 3,80	0,3 l	€ 2,90
Holunder gespritzt	0,5 l	€ 3,80	0,3 l	€ 2,90
Apfelsaft, Johannisbeer				
Orangensaft				
Mangosaft gespritzt	0,5 l	€ 4,90	0,3 l	€ 3,80

## Mohrenbräu vom Fass

Spezial	0,5 l	€ 5,10	0,3 l	€ 4,00
Radler süß/sauer	0,5 l	€ 5,10	0,3 l	€ 4,00
Kellerbier	0,5 l	€ 5,30	0,3 l	€ 4,10
Weizen	0,5 l	€ 5,50	0,3 l	€ 4,20
Warsteiner alkoholfrei			0,33 l	€ 4,10
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50		

## Wein gespritzt

Weiß/Rot sauer oder süß			0,25 l	€ 4,10
-------------------------	--	--	--------	--------

## Warme Getränke

Kaffee / Espresso				€ 3,30
Cappuccino				€ 3,80
Latte Macchiato				€ 4,10
Tee				€ 3,10
Heiße Schokolade				€ 4,10

## Schnäpse

Obstler, Freihof	2 cl	€ 3,40
Williams, Freihof	2 cl	€ 3,50
Haselnuss, Freihof	2 cl	€ 4,10
Marille, Müller	2 cl	€ 5,30
Subirer, Hämmerle	2 cl	€ 9,70
Alte Zwetschge, Pircher	2 cl	€ 5,10
Bio Zirbe, Gaens	2 cl	€ 5,10
Grappa Marzadro 43 Klarer 5er Trester	2 cl	€ 5,10
Grappa Dic` Otto Lune 18 Monate Barrique	2 cl	€ 5,40
Vodka Eristoff	2 cl	€ 4,40
Gin Gordon	4 cl	€ 6,10
Gin Tonic	10 cl	€ 10,20
Whiskey Jameson	4 cl	€ 7,10
Rum Zacapa 23 J	2 cl	€ 6,90
Ramazotti	2 cl	€ 3,40
Baileys	2 cl	€ 3,70
Amaretto	2 cl	€ 3,70

# 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 Iglar, 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

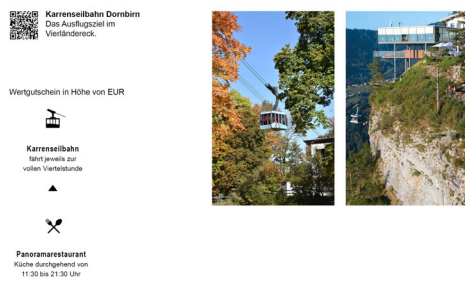
## Weine aus aller Welt

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 - Sa: 9 - 23 Uhr

So: 9 - 21 Uhr