

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 Wild Berry	0,25 l	€ 7,90
Campari Soda / Campari Orange	0,25 l	€ 6,90
Martini Bianco / Rosso	5 cl	€ 6,90
Pernod	4cl	€ 6,90
Negroni	0,25 l	€ 11,50
Jojo (Gin, Rose, Zweigelt, Blaufränkisch, Grapefruit Soda)	0,25 l	€ 8,50
Wildberry Dream (alkoholfrei)	0,25 l	€ 6,90
Sanbitter (alkoholfrei)	0,25 l	€ 6,90

Sekt & Champagner

Prosecco Cantine Clara	0,10 l	€ 5,90
	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 2023
Gerhard Markowitsch, NÖ

1/8 l	€ 5,50	0,75 l	€ 32,50
-------	--------	--------	---------

Sauvignon Blanc Geyern 2022
Manfred Bannert, NÖ

1/8 l	€ 5,00	0,75 l	€ 29,50
-------	--------	--------	---------

Roséwein

Rosé vom Zweigelt 2022
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	€ 5,00	0,75 l	€ 29,50
-------	--------	--------	---------

St. Laurent Classic 2022
Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ

1/8 l	€ 5,50	0,75 l	€ 32,00
-------	--------	--------	---------

Vorspeisen | *starters*

Für den kleinen Hunger | *Small portioned Dishes*

Gemischter Salat

€ 6,10

hausgemachte Salate, dazu
regional ausgesuchte Blattsalate mit Hausdressing mariniert

Mixed Salad

*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 Essiggurken

Sausage-Cheese Salad

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

Vitale Salatvariation

€ 17,90

gebratene Hühnerbrust, Salate der Saison
Hausdressing und Croutons

Vital Salad Variation

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

Jakobsmuscheln gebraten

€ 19,50

mit Süßkartoffelpüree und Erbsen

Roasted scallops

with sweet potato puree and peas

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

Bärlauchcremesuppe € 7,50
mit Croutons

Wild garlic cream soup

with croutons

Fisch | *fish*

Kabeljauloin € 28,50

auf Bärlauchrisotto und Weißweinschaum

Cod loin

on wild garlic risotto and white wine foam

Gebratenes Lachssteak € 29,50

auf Gemüse Couscous mit Zitronensauce

Roasted salmon steak

on vegetables couscous with lemon sauce

Unsere Klassiker | our classics

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)*

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 an 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 Huhn, dazu unsere 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

Steak | *steak*

Rindsfilet 200G mit Kräuterbutter

€ 40,50

dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Beef Filet 200g with herb butter

served with rosemary potatoes and grilled vegetables

Ribeye Steak 250G

€ 38,20

mit gebackenen Kartoffeln, Grillgemüse

dazu unsere hausgemachte Grillsauce

Ribeye Steak 250g

served with baked potatoes, grilled vegetable and homemade grill sauce

Saisonale Gerichte | *seasonal dishes*

Schweinsbäckle geschmort

€ 26,50

mit Rahmpolenta und jungem Broccoli

Braised pork cheeks

with creamed polenta and young broccoli

Geschmorte Lammhaxe

€ 27,50

mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

Braised lamb shank

with mashed potatoes and root vegetables

Vegan oder vegetarisch | *vegetarian or vegan*

Gemüsecurry mit Mandelreis

€ 18,90

Vegetable curry with almond rice

Bärlauch-Topfenknödel mit mediterranem Gemüse

€ 18,90

Wild garlic and curd cheese dumplings with Mediterranean vegetables

Zum Abschluss | *afters*

Panna cotta mit Erdbeeren <i>Panna cotta</i> <i>with strawberries</i>	€ 12,50
Gebackener Käsekuchen mit Lemon Curd <i>Baked cheesecake</i> <i>with lemon curd</i>	€ 9,50
Mousse au chocolat mit Beeren der Saison <i>Mousse au Chocolat</i> <i>with berries of the season</i>	€ 12,50
Dessertvariation Panorama <i>Dessert variation Panorama</i>	€ 14,50
Apfel- oder Topfenstrudel <i>Apple or Curd Strudel</i> Vanilleeis (<i>scoop of vanilla ice cream</i>) Vanillesauce (<i>vanilla sauce</i>) Sahne (<i>whipped cream</i>)	€ 4,60 € 2,00 € 1,60 € 1,60

Eis | *ice Cream*

Gemischtes Eis € 5,70

Mixed Ice Cream

mit Sahne

with whipped cream

€ 7,30

Eiskaffee Classic

Vanilleeis mit Kaffee und Sahne

Iced Coffee Classic

topped with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

€ 9,90

Amarena Becher

mit Joghurteis, Amarenakirschen und Sahne

Amarena Cup

with yoghurt ice cream, Amarena cherries and whipped cream

€ 10,10

Karamellbecher

Vanilleeis, Sahne, geröstete Mandeln und Karamellsauce

Caramel Cup

vanilla ice cream with whipped cream, topped with bits of roasted almonds and caramel sauce

€ 10,10

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola/Coca Cola Zero			0,33 l	€ 4,50
Colamix	0,5 l	€ 5,10	0,3 l	€ 3,90
Zitronenlimonade	0,5 l	€ 5,10	0,3 l	€ 3,90
Almdudler			0,33 l	€ 4,50
VoÜs Eistee Pfirsich, Zirbe Zitrone, Orangenlimonade			0,33 l	€ 4,40
Apfelsaft, Johannisbeer				
Orangensaft, Mangosaft	0,5 l	€ 5,50	0,3 l	€ 4,20
Leitungswasser	0,5 l	€ 1,20	0,3 l	€ 0,70
Montes still	0,7 l	€ 6,80	0,33 l	€ 3,60
Montes prickelnd	0,7 l	€ 6,80	0,33 l	€ 3,60

Gespritzte Getränke

Soda Zitrone – frisch gepresst	0,5 l	€ 4,50	0,3 l	€ 3,50
Holunder gespritzt	0,5 l	€ 4,00	0,3 l	€ 3,00
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft, Mangosaft gespritzt	0,5 l	€ 5,10	0,3 l	€ 4,00

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	€ 4,30
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50		

Wein gespritzt

Weiß/Rot sauer oder süß (0)			0,25 l	€ 4,30
-----------------------------	--	--	--------	--------

Warme Getränke

Kaffee / Espresso (G)				€ 3,40
Cappuccino (G)				€ 4,00
Latte Macchiato (G)				€ 4,20
Tee				€ 3,10
Heiße Schokolade (G)				€ 4,20

Schnäpse

Obstler, Freihof	2 cl	€ 3,50
Williams, Freihof	2 cl	€ 3,60
Haselnuss, Freihof	2 cl	€ 4,50
Marille, Müller	2 cl	€ 6,10
Subirer, Hämmerle	2 cl	€ 9,90
Alte Zwetschge, Pircher	2 cl	€ 5,30
Bio Zirbe, Gaens	2 cl	€ 5,30
Grappa Marzadro 43 Klarer 5er Trester	2 cl	€ 5,30
Grappa Dic` Otto Lune 18 Monate Barrique	2 cl	€ 5,60
Vodka Eristoff	2 cl	€ 4,60
Gin Gordon	4 cl	€ 6,40
Gin Tonic	10 cl	€ 10,50
Whiskey Jameson	4 cl	€ 7,50
Chivas Regal (12 Jahre)	4 cl	€ 8,10
Rum Zacapa 23 J	2 cl	€ 7,60
Ramazotti	2 cl	€ 3,80
Baileys	2 cl	€ 3,90
Amaretto	2 cl	€ 3,90

Weinkarte



Flaschenweine

Weißweine

Grüner Veltliner Federspiel Ried Superin DAC 2022 Martin Mittelbach, Tegernseerhof Wachau, NÖ	0,75 l	€ 36,00
Grüner Veltliner Ried Steinsetz 2020 Schloss Gobelsburg, Kamptal, NÖ	0,75 l	€ 44,00
Gelber Muskateller Vulkanland DAC 2021 Walter Frauwallner, Stmk	0,75 l	€ 29,50
Riesling Gedersdorf 2022 Weingut Buchegger, Kremstal, NÖ	0,75 l	€ 30,00
Riesling Federspiel Ried Achleiten DAC 2022 Weingut Jäger, Wachau, NÖ	0,75 l	€ 45,00
Weißburgunder Ried Altenberg 2020 Weingut Taferner, Göttlesbrunn, NÖ	0,75 l	€ 62,00

Rotweine

Blauer Zweigelt 2018

Gernot Heinrich, Neusiedlersee, B 0,75 l € 32,00

Blauer Zweigelt, Bienenfresser Reserve DAC 2019

Hans & Clemens Pitnauer, Carnuntum, NÖ 0,75 l € 47,00

St. Laurent 2016

Umathum, Neusiedlersee, B 0,75 l € 34,00

Blaufränkisch Ried Hochberg DAC 2021

Hans Iglar, Mittelburgenland, B 0,75 l € 31,00

Cuvée

Rubin Carnuntum DAC (ZW/M/BF) 2021

Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ 0,75 l € 33,00

Heideboden Cuvée Rot (ZW/SL/M/CS) 2020

Hannes Reeh, Neusiedlersee, B 0,75 l € 39,00

Quattro (CS/BF/ZW/M) 2020

Horst Gager, Südburgenland, B 0,75 l € 58,00

Cuvée Impresario (CS/BF/ZW) 2020

Paul Kerschbaum, Horitschon, B 0,75 l € 72,00

Weine aus aller Welt

Primitivo Merlot Tarantino Salento IGP 2021

San Marzano, Apulien, I 0,75 l € 29,00

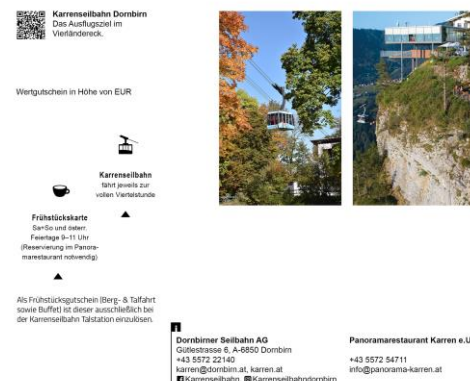
Villa Antinori Rosso Toscana IGT (SG/ME/SY/CS) 2019

Marchesi Antinori, Toscana 0,75 l € 47,00

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.



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.