

Aperitif / *aperitif*

Paramont (Aperitif des Monats)	0,25 l	€ 8,50
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 7,90
Hugo	0,25 l	€ 7,90
Aperol Royal (mit Prosecco und Soda)	0,25 l	€ 7,90
Campari Soda / Campari Orange	0,25 l	€ 6,90
Malfi Gin / Tonic	0,25 l	€ 14,10
Martini Bianco / Rosso	5 cl	€ 6,90
Pernod	4cl	€ 6,90
Negroni (Gin, roter Vermuth, Campari, Soda)	0,25 l	€ 11,50
Jojo (Rosé, Gin, Grapefruit Soda)	0,25 l	€ 8,50
Wildberry Dream (alkoholfrei)	0,25 l	€ 6,90
Sanbitter (alkoholfrei)	0,98 l	€ 4,50
Sanbitter (alkoholfrei) – Orange / Soda	0,25 l	€ 6,50

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	€ 3,90	1/4 l	€ 7,80
--	-------	--------	-------	--------

Chardonnay DAC Gerhard Markowitsch, NÖ	1/8 l	€ 5,60	0,75 l	€ 33,60
---	-------	--------	--------	---------

Sauvignon Blanc Vulkanland Frauwallner, STMK	1/8 l	€ 6,00	0,75 l	€ 36,00
---	-------	--------	--------	---------

Roséwein

Rosé vom Spätburgunder aus Bregenzer Lage Hornstein, D	1/8 l	€ 6,00	0,75 l	€ 36,00
--	-------	--------	--------	---------

Rotweine

Blauer Zweigelt Weingut Horvath, BGLD	1/8 l	€ 3,70	1/4 l	€ 7,40
--	-------	--------	-------	--------

Carnuntum Cuvee Weingut Taferner, NÖ	1/8 l	€ 5,30	0,75 l	€ 31,80
---	-------	--------	--------	---------

Vorspeisen | *starters*

Für den kleinen Hunger | *small portioned dishes*

Bunter Salatteller

€ 8,00

hausgemachte Salate, dazu regional ausgesuchte
Blattsalate mit Hausdressing mariniert

Mixed Salad

*homemade salads and green salad
marinated with house dressing*

Saisonale Blattsalate

€ 28,00

mit Rinderfiletstreifen und eingelegtem Kürbis

Seasonal leaf salads

with beef fillet strips and pickled pumpkin

Curry Riesengarnelen

€ 21,50

auf Fenchel-Orangen-Salat

Curry king prawns

on fennel-orange-salad

Beef Tatar mit Toast

€ 19,00 Vorspeise | *starter*

Beef tatar with toast

€ 34,00 Hauptspeise | *main course*

Suppen | *soups*

Rindssuppe mit Kalbsbrätspätzle € 6,50

Beef soup with veal-"Spaetzle"

Selleriecreme mit Karottenstroh € 7,50

Celeriac-cream with carrot straw

Fisch | *fish*

Lachsfilet € 28,50

mit dreierlei Reis und Cocos-Curry Schaum

Salmon fillet

with three kinds of rice and coconut curry foam

Unsere Klassiker | *our classics*

Wildragout

€ 27,50

mit Serviettenknödel und Rotkraut

Game stew

with dumplings and red cabbage

Wiener Schnitzel

€ 19,00 Schwein | *pork*

€ 29,00 Kalb | *veal*

in der Pfanne gebacken, wahlweise serviert mit Pommes Frites
ODER Kartoffelsalat ODER Petersilienkartoffeln

Pork or veal escalope "Vienna style"

with french fries OR potato salad OR parsley potatoes

"Panoramapfännle"

€ 23,50

Gebratenes Schweinefilet auf Champignonrahm
mit Butterspätzle und Gemüseauswahl

"Panorama Pan"

Roasted pork loin on mushroom cream, butter "Spaetzle" and vegetables

Grillteller

€ 25,00

mit einer Auswahl von Rind, Schwein und Hühnerbrust,
dazu Pommes Frites und Speckbohnen, hausgemachte, Grillsauce und Kräuterbutter

Mixed Grill

with a selection of beef, pork and chicken breast,

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

Bregenzerwälder Kässpätzle

€ 19,00

mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

Regional cheese "Spaetzle"

Traditional cheese "Spaetzle", topped with toasted onions and potato salad

Lumpensalat

€ 12,00 Vorspeise | *starter*

€ 16,00 Hauptspeise | *main course*

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

Sausage-Cheese salad

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

Steak | *steak*

Geschmorte Lammstelze € 29,00
mit Kartoffel-Karotten-Stampf

Braised lamb shank
with potato and carrot mash

Zwiebelrostbraten € 32,00
mit Speckbohnen und Pommes

Onion roast beef
with bacon beans and french fries

Surf & Turf € 39,50
180g Rinderfilet mit Riesengarnelen mit Spinat, Paprika und Schalotten

Surf & Turf
180g beef tenderloin with king prawns with spinach, peppers and shallots

Vegetarisch oder vegan | *vegetarian or vegan*

Saisonale Blattsalate € 16,50
mit eingelegtem Kürbis

Seasonal leaf salads
with pickled pumpkin

Waldpilze à la crème € 22,00
mit Serviettenknödel

Wild mushrooms à la crème
with dumpling

Ragout von der Belugalinse € 18,50
mit gebackenen Kürbisspalten

Beluga lentil ragout
with baked pumpkin wedges

Zum Abschluss | *dessert*

Limetten-Topfenmousse € 12,00

Lime-curd mousse

Mousse au chocolat € 12,00

mit Ragout von der Birne

Chocolate mousse

with ragout from the pear

Dessertvariation Pano € 16,00

Dessert variation Pano

Apfel- oder Topfenstrudel € 4,80

Apple or curd Strudel

Vanilleeis (*scoop of vanilla ice cream*)

€ 2,00

Vanillesauce (*vanilla sauce*)

€ 2,00

Sahne (*whipped cream*)

€ 1,60

Eis | *ice cream*

Gemischtes Eis € 6,00

Mixed Ice Cream

mit Sahne

with whipped cream

€ 7,60

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 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
Red Bull (Flasche)			0,25 l	€ 5,20
VoÛs 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
Mineralwasser still	0,7 l	€ 6,80	0,33 l	€ 3,60
Mineralwasser prickelnd	0,7 l	€ 6,80	0,33 l	€ 3,60

Gespritzte Getränke

Soda Zitron – 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	€ 5,30	0,3 l	€ 4,10
Radler süß/sauer	0,5 l	€ 5,30	0,3 l	€ 4,10
Kellerbier	0,5 l	€ 5,50	0,3 l	€ 4,30
Weizen	0,5 l	€ 5,70	0,3 l	€ 4,30
Warsteiner alkoholfrei			0,33 l	€ 4,40
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,70		

Wein gespritzt

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

Warme Getränke

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

Spirituosen

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, Gölles	2 cl	€ 6,60
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	4 cl	€ 6,40
Vodka Grey Goose	4 cl	€ 10,40
Gin Gordon	4 cl	€ 6,40
Monkey 47	4 cl	€ 13,00
Malfy Gin Limone	4 cl	€ 10,00
- mit Tonic Water		€ 4,10
Whiskey Jameson (Irish)	4 cl	€ 7,50
Chivas Regal (Scotch, 12 Jahre)	4 cl	€ 8,10
Four Roses (Bourbon)	4 cl	€ 13,00
Rum Zacapa (23 Jahre)	4 cl	€ 13,00
Rum Plantation (20 Jahre)	4 cl	€ 14,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,80
Fernet	2 cl	€ 3,80
Baileys	2 cl	€ 3,90
Amaretto	2 cl	€ 3,90

Weinkarte



Flaschenweine - Weißweine

Grüner Veltliner Ried Rustenberg 2023

Julius Klein, Weinviertel, NÖ

0,75 l € 39,00

Ananas in der Nase, tropische Früchte am Gaumen, cremiger Abgang.

Grüner Veltliner Federspiel Ried Superin DAC 2023

Tegernseerhof, Wachau, NÖ

0,75 l € 44,00

Strahlendes Strohgelb, in der Nase gelbe Äpfel und Birnen, gepaart mit Mineralik, am Gaumen saftig, feine, reife Frucht nuances und frischer Säurebogen.

Rotes Tor Grüner Veltliner Smaragd 2022

Franz Hirtzberger, Wachau, NÖ

0,75 l € 83,00

Der Wein präsentiert sich in der Nase zart aromatisch nach reifen Marillen, dezent würzig und elegant. Am Gaumen saftig, harmonisch mit vollem Körper und anregender, gut eingebundener Säure.

Gelber Muskateller Vulkanland DAC 2021

Walter Frauwallner, Stmk

0,75 l € 32,50

Strahlendes Grüngelb, in der Nase typische Muskatellernoten von Pfirsich und Holunder sowie Kräuter- und Rosenblütenanklänge, am Gaumen saftig, würzig und elegant.

Riesling Gedersdorf 2022

Weingut Buchegger, Kremstal, NÖ

0,75 l € 33,00

In der Nase und am Gaumen helle Frucht aromen nach saftigem, weißfleischigem Pfirsich, schön integrierte Säure - sehr trinkanimierend. Ein saftiger Riesling, mit eleganter Fruchtsüße, und feiner Balance.

Riesling Federspiel Ried Achleiten DAC 2023

Weingut Jäger, Wachau, NÖ

0,75 l € 49,50

Leuchtendes Grüngelb, in der Nase rauchig und sehr straff mit präziser Struktur und klarer Frucht, sehr vielschichtig, intensive Steinobst aromatik und tropische Frucht, am Gaumen Marille, reifer Weingartenpfirsich, Stachelbeere und eine ausgeprägte Mineralität sowie eine pikante Säure, dicht mit guter Länge, ein balancierter, sehr eleganter Riesling mit Länge und Kraft.

Weißburgunder Ried Altenberg 2021

Weingut Taferner, Göttlesbrunn, NÖ

0,75 l € 62,00

Leuchtendes helles Goldgelb mit Kupferreflexen. Reife Dörrbirnenfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, tabakige Nuancen. Nuancen von Kletzen, gute Dichte, süße Birnenfrucht, bleibt haften, ein kraftvoller, individueller Speisenbegleiter.

Flaschenweine - Rotweine

Blauer Zweigelt 2019

Gernot Heinrich, Neusiedlersee, B 0,75 l € 36,50

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase mit frischer Zwetschgenfrucht, feiner Kräuterwürze und einem Hauch von Orangenzesten. Am Gaumen saftig, mit feiner rotbeeriger Frucht, die eine gute Süße vermittelt, dazu angenehme Säurestruktur, sehr ausgewogen, mittlere Länge, bereits gut zugänglich.

Blauer Zweigelt, Bienenfresser Reserve DAC 2021

Hans & Clemens Pitnauer, Carnuntum, NÖ 0,75 l € 49,50

Kräftiges Rubinrot, in der Nase deutlich nach Kirsche, schwarze Ribisel, würzige Anklänge, am Gaumen frische dunkle Beeren, sehr saftig, florale Noten, feine Mineralität, im Nachhall Kirsche.

St. Laurent Classic 2022

Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ 0,75 l € 36,00

In der Nase würziger Duft nach Wildkirschen, dunklen Holunderbeeren und Mandeln, am Gaumen burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine.

Blaufränkisch Ried Hochberg DAC 2020

Hans Igler, Mittelburgenland, B 0,75 l € 33,50

Dunkles Rubinrot, in der Nase Kirschen, Heidelbeeren, elegant, kühl, fruchtig, am Gaumen stoffig, schönes Säurespiel, reichlich Würze, mineralisch, gute Länge.

Pinot Noir Reserve 2018

Schloss Gobelsburg, Kamptal, NÖ 0,75 l € 66,00

Mit rotbeerigen Nuancen unterlegte Edelholzwürze, ein Hauch von Kirschen, blumiger, würziger Touch. Saftig, finessenreich strukturiert, gut integrierte Tannine, extraktsüßer, mineralischer Abgang, bleibt haften, hohes Entwicklungspotential.

Flaschenweine – Cuvée

Rubin Carnuntum DAC (ZW/M/BF) 2021

Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ 0,75 l € 36,00

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper, sublimen Extrakt-Süße und feste Tannine, gutes Entwicklungspotential. Bester Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen und weichen Käsesorten.

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

Hannes Reeh, Neusiedlersee, B 0,75 l € 41,50

Füllig und würzig mit Duft nach Waldbeeren. Zarte Holznoten, feine Gerbstoffe, milde Säure.

Quattro (CS/BF/ZW/M) 2021

Horst Gager, Südburgenland, B 0,75 l € 59,00

Vielschichtige Cuvée mit Duft nach dunkeln Beeren, etwas Kaffee und zarten Tabak Nuancen. Charaktervoll und facettenreich.

Cuvée Impresario (CS/BF/ZW) 2020

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

Dunkles Rubingranat, in der Nase Schwarze Johannisbeeren, etwas Nougat und kandierte Orangenzenen, am Gaumen kraftvoll, gute Komplexität, dezente Extrasüße, reife Tannine, dunkle Beerenfrucht, Herzkirchen, salzige Mineralik, zeigt Länge und gutes Entwicklungspotential.

Flaschenweine aus aller Welt

Primitivo Merlot Tarantino Salento IGP 2022

San Marzano, Apulien, I 0,75 l € 36,00

Kräftig mit Aromen von Brombeeren, Zwetschke, Gewürznelke und Vanille. Seidige Tannine, lang aromatisch.

Villa Antinori Rosso Toscana IGT (SG/ME/SY/CS) 2021

Marchesi Antinori, Toscana, I 0,75 l € 49,00

Beerenfrucht mit zartem Vanilletouch, etwas Holz und Kräuterwürze. Sehr elegant und komplex.

Barolo Monvigliero 2018

Viberti Giovanni, Piemont, I 0,75 l € 88,00

Helles Granatrot, in der Nase reife Himbeere und intensive Minzwürze, leicht florale Komponenten, am Gaumen rote Kirschen, Himbeere, feingliedrige Würze von Kräutern und ein Hauch Teer, ausgewogen und exzellente Balance.

Bordeaux (CS, M) 2015

Chateau Deyrem Valentin, Margaux, F 0,75 l € 62,00

Frisch und leicht holzig oszilliert die Nase zwischen reifen schwarzen Früchten und floralen Noten. Fleischige Textur, schöne Tannine, Dichte, ohne zu Tannin haltig zu sein und ein langer Abgang.

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.



Karrenseilbahn Dornbirn
Das Ausflugsziel im
Vorarlberg.

Wertgutschein in Höhe von EUR

Karrenseilbahn
Wert jeweils zur
vollen Verzehrsstunde

Panoramarestaurant
Küche durchgehend von
11:30 bis 21:30 Uhr

Dornbirner Seilbahn AG
Gütelstrasse 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 Leistungspflichtung 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. Wenn & Preisunterbreitungen sind möglich und müssen bei der Einlösung aufgeführt werden.

Karrenseilbahn Dornbirn
Das Ausflugsziel im
Vorarlberg.

Wertgutschein in Höhe von EUR

Karrenseilbahn
Wert jeweils zur
vollen Verzehrsstunde

Frühstückskarte
Sa-So und Feiertage
Frühstückskarte
(Reservierung im Panoramarestaurant notwendig)

Als Frühstücksgutschein (Berg- & Talfahrt sowie Buffet) ist dieser ausschließlich bei der Karrenseilbahn Talstation einzulösen.

Dornbirner Seilbahn AG
Gütelstrasse 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 Leistungspflichtung 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. Wenn & Preisunterbreitungen sind möglich und müssen bei der Einlösung aufgeführt 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.