

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 | *sparkling wine and champagne*

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

Unsere Weinempfehlung im Offenausschank | *our wine recommendation by the glass*

Weißweine | *white wines*

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 0,75 l 36

Roséwein | *rosé wine*

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

Rotweine | *red wines*

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

THREE Cuvee
Weingut Constantia Glen, Südafrika 1/8 l 8,00 0,75 l 48,00

Vorspeisen | *starters*

Für den kleinen Hunger | *small portioned dishes*

Bunter Salatteller

9

Fenchel, Karotte, Weißkraut, Rote Bete, Granatapfel,
Blattsalat und geröstete Kürbiskerne

Mixed Salad

*Fennel, carrot, white cabbage, beetroot, pomegranate,
lettuce and roasted pumpkin seeds*

Rote Bete-Carpaccio

17,50

mit Walnüssen, Ruccola und Parmesan

Beetroot carpaccio

with walnuts, rocket and parmesan

Gebratene Riesengarnelen und Jakobsmuschel

21,50

auf Wirsing-Lauch Gemüse

Roasted king prawns and scallop

on savoy cabbage and leek

Handgeschnittenes Beef Tatar

Kapern und Toast

19 Vorspeise | *starter*

34 Hauptspeise | *main course*

Hand-cut beef tatare

capers and toast

Suppen | *soups*

Rindssuppe mit Kräuterflädle

6,50

Beef soup with herb pancakes

Cocos-Curry Süppchen

8

Coconut-curry soup (vegan)

Fisch | *fish*

Gegrilltes Lachsfilet

29

mit Rahm-Blattspinat, Kurkumareis und Estragon-Dillschaum

Roasted salmon fillet

with creamed spinach leaves, turmeric rice and tarragon-dill foam

Unsere Klassiker | *our classics*

Rindsgulasch

mit Serviettenknödel

*Beef goulash
with dumplings*

22

Wiener Schnitzel vom Karree

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*

19 Schwein | *pork*

29 Kalb | *veal*

"Panoramapfännle"

Gebratenes Schweinefilet auf Champignonrahm
mit Butterspätzle und Frühlingsgemüse

*"Panorama Pan"
Roasted pork loin on mushroom cream, butter "Spaetzle" and spring vegetables*

23,50

Grillteller

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*

25

Bregenzerwälder Kässpätzle

mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

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

19

Lumpensalat

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*

12 Vorspeise | *starter*

16 Hauptspeise | *main course*

Steak | *steak*

Geschmorte Lammstelze 29

mit Sellerie-Kartoffel-Stampf

Braised lamb shank

with celeriac-potato mash

Zwiebelrostbraten 32

mit Speckbohnen und Pommes

Onion roast beef

with bacon beans and french fries

Surf & Turf 39,50

180g Rinderfilet mit Riesengarnele und Rahm-Blattspinat, Paprika und Rotweinschalotten

Surf & Turf

180g beef tenderloin with king prawn and creamed spinach leaves, peppers and red wine shallots

Vegetarisch oder vegan | *vegetarian or vegan*

Saisonale Blattsalate 18,50

mit lauwarmem Ziegenkäse, Birnenragout, Walnüssen und Honig

Seasonal leaf salads

with lukewarm goat's cheese, pear ragout, walnuts and honey

Gemüse-Curry Thaistyle 22

mit weißem Spargel und Mandelreis

Vegetable-curry Thai style

with white asparagus and almond rice (vegan)

Zum Abschluss | *dessert*

Cocos-Panna cotta 12

mit Maracuja-Fruchtspiegel

Coconut panna cotta with passion fruit topping (vegan)

Mousse von der Toblerone Schokolade 12

mit Birnenragout

Toblerone chocolate mousse

with ragout from the pear

Dessertvariation Pano 16

Dessert variation Pano

Apfel- oder Topfenstrudel 4,80

Apple or curd Strudel

Vanilleeis (*scoop of vanilla ice cream*) 2

Vanillesauce (*vanilla sauce*) 2

Sahne (*whipped cream*) 1,60

Eis | *ice cream*

Gemischtes Eis 6

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

Karamell Becher

Vanilleeis, Sahne, geröstete Mandeln und Karamellsauce

Caramel cup

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

10,10

Baileys Becher

Vanilleeis, Baileys, Krokant und Sahne

Baileys cup

vanilla ice cream, Baileys, brittle and cream

10,90

Alkoholfreie Getränke | *non-alcoholic drinks*

Pano-Drink hausgemacht (welchselnde Auswahl, fragen Sie unser Personal)	0,50 l	5,90		
Coca Cola/Coca Cola Zero			0,33 l	4,50
Colamix	0,50 l	5,10	0,30 l	3,90
Zitronenlimonade	0,50 l	5,10	0,30 l	3,90
Almdudler			0,33 l	4,50
Red Bull (Flasche)			0,25 l	5,20
VoÜs Eistee Pfirsich, Zirbe Zitrone, Orangenlimonade			0,33 l	4,50
Leitungswasser	0,50 l	1,20	0,30 l	0,70
Mineralwasser still	0,70 l	6,80	0,33 l	3,80
Mineralwasser prickelnd	0,70 l	6,80	0,33 l	3,80

Gespritzte Getränke | *sparkling drinks*

Soda Zitrone – frisch gepresst	0,50 l	4,50	0,30 l	3,50
Holunder gespritzt	0,50 l	4	0,30 l	3
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft, Mangosaft gespritzt	0,50 l	5,10	0,30 l	4

Mohrenbräu vom Fass | *Mohrenbräu on tap*

Spezial	0,50 l	5,30	0,30 l	4,10
Radler süß/sauer	0,50 l	5,30	0,30 l	4,10
Kellerbier	0,50 l	5,50	0,30 l	4,30
Weizen	0,50 l	5,70	0,30 l	4,30
Warsteiner alkoholfrei			0,33 l	4,40
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,70		

Wein gespritzt | *wine spritzed*

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

Warme Getränke | *hot drinks*

Kaffee/Espresso				3,60
Cappuccino				4,30
Latte Macchiato				4,60
Tee				3,10
Heiße Schokolade				4,50

Schnäpse | *schnaps*

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 | *grappa*

Grappa Marzadro 43 Klarer 5er Trester	2 cl	5,30
Grappa Dic` Otto Lune 18 Monate Barrique	2 cl	5,60

Vodka | *vodka*

Vodka Eristoff	4 cl	6,40
Vodka Grey Goose	4 cl	10,40

Gin | *gin*

Gordon's	4 cl	6,40
Monkey 47	4 cl	13
Malfy	4 cl	10
- zusätzlich Tonic Water		4,10

Whiskey | *whiskey*

Whiskey Jameson (Irish)	4 cl	7,50
Chivas Regal (Scotch, 12 Jahre)	4 cl	8,10
Four Roses (Bourbon)	4 cl	7,50

Rum | *rum*

Rum Zacapa (23 Jahre)	4 cl	13
Rum Plantation (20 Jahre)	4 cl	14

Bitters | *bitters*

Ramazzotti	2 cl	3,80
Fernet	2 cl	3,80

Liköre | *liquors*

Baileys	2 cl	3,90
Amaretto	2 cl	3,90

Weinkarte | wine list



Flaschenweine - Weißweine | *bottled white wines*

Grüner Veltliner Ried Rustenberg 2023

Julius Klein, Weinviertel, NÖ 0,75 l 39
Ananas in der Nase, tropische Früchte am Gaumen, cremiger Abgang.

Grüner Veltliner Federspiel Ried Superin DAC 2023

Tegernseerhof, Wachau, NÖ 0,75 l 44
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
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
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 Steinobstaromatik 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
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 | *bottled red wines*

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

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

Pinot Noir Reserve 2018

Schloss Gobelsburg, Kamptal, NÖ 0,75 l 66

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.

Blaufränkisch Reserve 2018

Weingut Horvath, Ried Gabarinza, BGLD 0,75 l 66

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart mit Vanille und Nougat unterlegte reife Herzkirschfrucht, reife Zwetschken, kandierte Orangenzesten. Saftig, elegant, feinfruchtige Textur, gut integrierte Tannine, mineralisch, frischer Abgang, zart rotbeeriger Nachhall, gutes Reifepotenzial.

Flaschenweine – Cuvée | *bottled wines - cuvée*

Rubin Carnuntum DAC (ZW/M/BF) 2021

Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ 0,75 l 36

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

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

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

Flaschenweine aus aller Welt | *bottled wines from all over the world*

Primitivo Merlot Tarantino Salento IGP 2022

San Marzano, Apulien, I 0,75 l 36

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

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

Barolo Monvigliero 2018

Viberti Giovanni, Piemont, I 0,75 l 88

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

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.

Flaschenweine – Süßwein | *bottled wines – sweet wine*

Beerenauslese Cuvée (WR/CH) 2020

Kracher, Neusiedlersee, B 0,375 l 66

Helles Gelb, intensiver Honigtuch, Aromen von reifem Steinobst, zarte Kräuterwürze, mineralische Nuancen, lebendige Säure, Mandarinen im 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
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. 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
Sai-So und oder
Freitags 9h-11 Uhr
(Reservierung im Panora-
marestaurant notwendig)

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

 

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. 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 direkt an der Talstation der Karrenseilbahn erwerben.

Gutscheine bleiben gültig

Die „alten“ Gutscheine behalten 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.