

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
Malfy 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)	0,10 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
Plauderbrause – alkoholfreier Secco, Weingut Hornstein	0,75 l	38

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 | 3,70 1/4 | 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 8,90

(Karotte, Weißkraut, Rote Bete, Blattsalat) mit Granatapfel und gerösteten Kürbiskernen

Mixed Salad

*Carrot, white cabbage, beetroot, pomegranate,
lettuce and roasted pumpkin seeds*

Gebratene Riesengarnelen 17,90

auf Rucola-Blattspinat-Salat, Sauerkirschdressing und gerösteten Kürbiskernen

Pan fried king prawns

on rocket and spinach salad, sour cherry dressing and roasted pumpkin seeds

Feige mit Räucherschinken und Brie aus dem Ofen 13,50

auf Rucola-Salat mit Kürbiskernen

Fig with smoked ham and brie oven-baked

on rocket salad with pumpkin seeds

Handgeschnittenes Beef Tatar 18,90 Vorspeise | starter

Kapern, Butter und Toast

33,90 Hauptspeise | main course

Hand-cut beef tatare

capers, butter and toast

Suppen | soups

Rindssuppe mit Kräuterflädle 6,50

Beef soup with herb pancakes

Kokos-Curry Süppchen 8

mit Süßkartoffelchip (vegan)

*Coconut-curry soup
with sweet potato crisp (vegan)*

Fisch | fish

Gebratene Riesengarnelen 200g 32,90

serviert mit cremigem Pak Choi-Paprikagemüse und Jasminreis

*Pan fried king prawns 200g
served with creamy pak choi-pepper vegetables and jasmine rice*

Gegrilltes Lachsfilet 200 g 29,90

serviert mit cremigem Pak Choi-Paprikagemüse und Jasminreis

*Grilled salmon fillet 200g
served with creamy pak choi-pepper vegetables and jasmine rice*

Unsere Klassiker | our classics

Mohren Braumeister Steak vom Schwein mit Zwiebel-Senf-Bier Kruste, jungen Kartoffeln und Mangoldgemüse <i>Master brewer pork steak with onion-mustard-beer crust, young potatoes and chard</i>	25,90
Wiener Schnitzel vom Karree in der Pfanne gebacken, wahlweise serviert mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersilienkartoffeln <i>Pork or veal escalope "Vienna style" pan fried with french fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	19,90 Schwein pork 29,90 Kalb veal
"Panoramapfännle" Gebratenes Schweinefilet auf Champignonrahm mit Butterspätzle und buntem Marktgemüse <i>"Panorama Pan" Pan fried pork loin on mushroom cream, butter "Spaetzle" and vegetables</i>	23,90
Grillteller mit einer Auswahl von Rind, Schwein und Hühnerbrust, dazu Pommes und Speckbohnen, hausgemachte Grillsauce und Kräuterbutter <i>Mixed Grill with a selection of beef, pork and chicken breast, served with french fries and bacon beans, homemade grill sauce and herb butter</i>	25,90
Bregenzerwälder Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat <i>Regional cheese "Spaetzle" topped with toasted onions and potato salad</i>	19,90
Lumpensalat Schüßling und Bregenzerwälder Alpkäse mariniert dazu Zwiebeln, gekochtes Ei und Essiggurken <i>Sausage-Cheese salad sausage slices and regional cheese marinated with onions, boiled egg and pickles</i>	12 Vorspeise starter 16,50 Hauptspeise main course

Steak | *steak*

Geschmorte Schweinsbäckle 27,50

mit buntem Marktgemüse und Polentaschnitte

Braised pork cheeks
with vegetables and polenta slice

Zwiebelrostbraten vom Black Angus 32

mit Speckbohnen, Bratensauce und Spätzle

Onion roast beef
with bacon beans, gravy and spaetzle

Surf & Turf 48,00

Rinderfilet 200g und Riesengarnelen dazu Brokkoli Soufflé und Café De Paris Sauce

Surf & Turf
beef tenderloin 200g and king prawns served with broccoli soufflé and Café De Paris sauce

Wildragout 33,90

mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und einer Preiselbeer-Rotweinbirne

Game stew
with slices of bread dumpling, red cabbage with apples and a cranberry red wine pear

Vegetarisch oder vegan | *vegetarian or vegan*

Warmer Ziegenkäse 17,20

mit Birnenragout, karamellisierten Walnüssen und buntem Blattsalat

Warm goat´s cheese
with pear ragout, caramelised walnuts and mixed leaf salad

Gelbes Gemüse-Thai Curry 22,90

mit Brokkoli und Mandelreis (vegan)

Yellow vegetable-Thai curry
with broccoli and almond rice (vegan)

Zum Abschluss | *dessert*

Cocos-Panna cotta mit Maracuja-Fruchtspiegel <i>Coconut panna cotta with passion fruit topping</i>	12
Orangen Crème Brûlée <i>Orange Crème Brûlée</i>	9,90
Dessertvariation Pano <i>Dessert variation Pano</i>	16
Schokolade-Zimtparfait mit warmem Sauerkirschrägout und Butterkekscrumble <i>Chocolate and cinnamon parfait with lukewarm sour cherry ragout and butter biscuit crumble</i>	11,90
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>)	4,80 2 2 1,60
Schoko-Kokos- oder Marillenkuchen <i>Chocolate-coconut or apricot cake</i> Vanilleeis (<i>scoop of vanilla ice cream</i>) Vanillesauce (<i>vanilla sauce</i>) Sahne (<i>whipped cream</i>)	4,20 2 2 1,60
Cassis-Sorbet mit Obstsalat (vegan) <i>Cassis sorbet with fruit salad (vegan)</i>	8,90

Eis | ice cream

Gemischtes Eis 6

Mixed Ice Cream

mit Sahne

7,60

with whipped cream

Eiskaffee Classic 9,90

Vanilleeis mit Kaffee und Sahne

Iced coffee classic

topped with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

Amarena Becher 10,10

mit Joghurteis, Amarenakirschen und Sahne

Amarena cup

with yoghurt ice cream, amarena cherries and whipped cream

Karamell Becher 10,10

Vanilleeis, Sahne, geröstete Mandeln und Karamellsauce

Caramel cup

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

Baileys Becher 10,90

Vanilleeis, Baileys, Krokant und Sahne

Baileys cup

vanilla ice cream, Baileys, brittle and cream

Alkoholfreie Getränke | *non-alcoholic drinks*

Pano-Drink hausgemacht (wechselnde 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 Zitron – 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*

Weiβ/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, Hämmerle	2 cl	7,20
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 2024

Julius Klein, Weinviertel, NÖ

0,75 l

39

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

Grüner Veltliner Federspiel Ried Superin DAC 2024

Tegernseerhof, Wachau, NÖ

0,75 l

44

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

Rotes Tor Grüner Veltliner Smaragd 2023

Franz Hirtzberger, Wachau, NÖ

0,75 l

98

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 2023

Walter Frauwallner, Stmk

0,75 l

32,50

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

Riesling Gedersdorf 2024

Weingut Buchegger, Kremstal, NÖ

0,75 l

33

In der Nase und am Gaumen helle Fruchtaromen 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 Grüngegelb, 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.

Weißenburgunder 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 2020

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 Orangenzenen. 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 2022

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 2023

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, BG 0,75 l 66

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart mit Vanille und Nougat unterlegte reife Herzkirschfrucht, reife Zwetschken, kandierte Orangenzenen. 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) 2022

Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ 0,75 l 36

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper, sublime 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) 2022

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) 2021

Paul Kerschbaum, Horitschon, B 0,75 l 72

Dunkles Rubingranat, in der Nase Schwarze Johannisbeeren, etwas Nougat und kandierte Orangenzenesten, 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) 2022

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

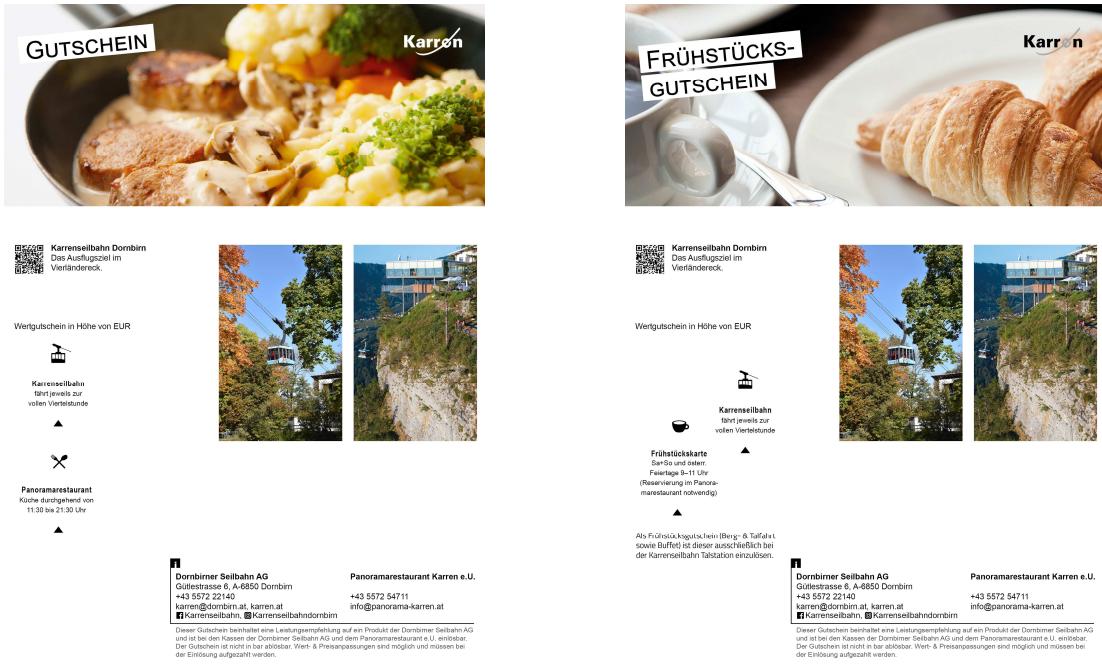
66

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.



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.