

Aperitif | *aperitif*

Paramont (Aperitif des Monats)	0,25 l	8,90
Lillet Wild Berry	0,25 l	8,50
Hugo	0,25 l	8,50
Aperol Royal (mit Prosecco und Soda)	0,25 l	8,50
Campari Soda / Campari Orange	0,25 l	7,50
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	8,90
Wildberry Dream (alkoholfrei)	0,25 l	6,90
Sanbitter (alkoholfrei)	0,10 l	4,90
Sanbitter (alkoholfrei) – Orange / Soda	0,25 l	6,90

Sekt & Champagner | *sparkling wine and champagne*

Prosecco Cantine Clara	0,10 l	5,90
	0,75 l	36
Perrier-Jouët Champagner Grand 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 4,50 1/4 l 9

Chardonnay DAC
Gerhard Markowitsch, NÖ

1/8 l 6 0,75 l 36

Sauvignon Blanc Vulkanland
Frauwallner, STMK

1/8 l 7 0,75 l 42

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 4,50 1/4 l 9

Carnuntum Cuvee
Weingut Taferner, NÖ

1/8 l 6 0,75 l 36

THREE Cuvee
Weingut Constantia Glen, Südafrika

1/8 l 8 0,75 l 48

Vorspeisen | *starters*

Für den kleinen Hunger | *small portioned dishes*

Bunter Salatteller / 9

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

Mixed Salad

Carrot, white cabbage, beetroot, paprika, granate apple, lettuce and roasted pumpkin seeds

Gebratene White Tiger Riesengarnelen (3 Stk.) / 17,90

mit Salatgarnitur, Walnüssen, Äpfeln und Sauerkirschdressing

Fried White Tiger prawns (3 pieces)

with salad garnish, walnuts, apples and sour cherry dressing

FrISChe Datteln und Feta im Speckmantel / 14,50

mit Rucola, Oliven und Kräuteraïoli

Fresh dates and feta wrapped in bacon

with rocket, olives and herb aioli

Carpaccio vom Rinderfilet / 18,90

mit Rucola, Kräuteraïoli und Parmesan

Beef fillet carpaccio

with rocket, herb aioli and Parmesan cheese

Suppen | *soups*

Rindssuppe mit Kräuterflädle / 7,50

Beef soup with herb pancakes

Rote Beete Suppe mit Krenschaum (vegan) / 8

Beetroot soup with horseradish foam (vegan)

Fisch | *fish*

Gebratene Riesengarnelen 200g / 32,90

serviert mit Safranlinguine und Blattspinat

Pan fried king prawns 200g

served with saffron linguine and leaf spinach

Gegrilltes Lachsfilet 200 g / 31

serviert mit Safranlinguine und Blattspinat

Grilled salmon fillet 200g

served with saffron linguine and leaf spinach

Unsere Klassiker | *our classics*

Lammhaxe / 29

mit Kartoffel-Pastinaken Stampf, Brokkoli und Bratensauce

Lamb shank with potato and parsnip mash, broccoli and gravy

"Panoramateller" / 26,50

Rücken vom Rind und Duroc-Schwein

mit Butterspätzle und buntem Marktgemüse, dazu Cognac-Pfeffersoße

"Panorama Plate"

Beef and Duroc pork

with buttered Spaetzle and market vegetables, served with cognac pepper sauce

Wiener Schnitzel vom Karree / 19,90 Schwein (*pork*) - 31,90 Kalb (*veal*)

in der Pfanne gebacken, wahlweise serviert mit Pommes

ODER Kartoffelsalat ODER Petersilienkartoffeln und Ketchup

+ Ketchup oder Mayo 1,50 / + Preiselbeeren 2,50

Pork or veal escalope "Vienna style"

pan fried with french fries OR potato salad OR parsley potatoes and ketchup

Grillteller / 25,90

Rind, Schwein und Hühnerbrust,

dazu Pommes und Speckbohnen, hausgemachte Grillsauce und Kräuterbutter

Mixed Grill

beef, pork and chicken breast,

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

Bregenzerwälder Käsknöpfle / 19,90

mit Röstzwiebeln und Blattsalat

Regional cheese "Spaetzle" topped with roasted onions and leaf salad

Lumpensalat / 12 Vorspeise (*starter*) - 16,50 Hauptspeise (*main course*)

Schübling und Bregenzerwälder Alpkäse mariniert

dazu Zwiebeln, Paprika, gekochtes Ei und Essiggurken

Sausage-Cheese salad

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

Steak | *steak*

Wildragout / 30

mit Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeer-Birne

Game ragout with bread dumplings, red cabbage and cranberry-pear

Zwiebelrostbraten / 33

mit Spätzle, Speckbohnen und Bratensauce

Onion roast beef with spaetzle, bacon beans and gravy

Surf & Turf / 48

Rinderfilet 180g und 2 Riesengarnelen dazu Kartoffel-Gratin, Grillgemüse und Kräuterbutter

Surf & Turf beef tenderloin 180g and 2 king prawns

served with potato gratin, grilled vegetables and herb butter

Maishendlbrust / 29,50

mit Rahmblattspinat und Toskana-Kräuter Reis

Corn-fed chicken breast with creamed spinach and Tuscan herb rice

Beef Bowl / 27,50

Rotes Curry, Kokos, Bambus, Champignons, dazu Reis und Rinderstreifen

Beef bowl Red curry, coconut, bamboo shoots, button mushrooms, served with rice and strips of beef

Vegetarisch oder vegan | *vegetarian or vegan*

Warmer Ziegenkäse / 18,50

mit Apfelragout, karamellisierten Walnüssen und buntem Blattsalat

Warm goat's cheese with apple ragout, caramelised walnuts and mixed leaf salad

Curry Bowl / 20

Rotes Curry, Kokos, Bambus, Champignons, dazu Reis (vegan)

Curry bowl Red curry, coconut, bamboo, button mushrooms, served with rice (vegan)

Zum Abschluss | *dessert*

Popcorn-Panna cotta / 12,50

mit Karamellsauce

Popcorn panna cotta with caramel sauce

Orangen Crème Brûlée / 9,90

Orange Crème Brûlée

Dessertvariation Pano / 16

Panna cotta, Tiramisu, Kuchen, Eis, Früchte

Dessert variation Pano

Panna cotta, tiramisu, cakes, ice cream, fruit

Spekulatius-Tiramisu / 12,50

mit Apfel-Zimt Ragout

Speculoos tiramisu

with apple and cinnamon ragout

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

Schoko-Kokos-Kuchen / 4,20

Chocolate-coconut cake

Vanilleeis (scoop of vanilla ice cream) / 2

Vanillesauce (vanilla sauce) / 2

Sahne (whipped cream) / 1,60

Cassis-Sorbet mit Obstsalat (vegan) / 8,90

Cassis sorbet with fruit salad (vegan)

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

Duett vom Sorbet (vegan) / 7

Duet of sorbet (vegan)

Alkoholfreie Getränke | *non-alcoholic drinks*

Pano-Drink hausgemacht	0,50 l	5,90		
(wechselnde Auswahl, fragen Sie unser Personal)				
Coca Cola/Coca Cola Zero			0,33 l	4,50
Colamix	0,50 l	5,50	0,30 l	4,10
Zitronenlimonade	0,50 l	5,50	0,30 l	4,10
Almdudler			0,33 l	4,50
Red Bull (Flasche)			0,25 l	5,50
VoÜs Eistee Pfirsich,				
Zirbe Zitrone, Orangenlimonade			0,33 l	4,50
Leitungswasser	0,50 l	1,50	0,30 l	1
Mineralwasser still	0,70 l	7,40	0,33 l	4,10
Mineralwasser prickelnd	0,70 l	7,40	0,33 l	4,10

Gespritzte Getränke | *sparkling drinks*

Soda Zitron – frisch gepresst	0,50 l	4,80	0,30 l	3,80
Holunder gespritzt	0,50 l	4	0,30 l	3
Apfelsaft, Johannisbeersaft,				
Orangensaft, Mangosaft gespritzt	0,50 l	5,50	0,30 l	4,10

Mohrenbräu vom Fass | *Mohrenbräu on tap*

Spezial	0,50 l	5,60	0,30 l	4,40
Radler süß/sauer	0,50 l	5,60	0,30 l	4,40
Kellerbier	0,50 l	5,80	0,30 l	4,60
Weizen	0,50 l	5,90	0,30 l	4,80
Mohren alkoholfrei			0,33 l	4,40
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,90		

Wein gespritzt | *wine spritzed*

Weiß/Rot sauer oder süß			0,25 l	4,90
-------------------------	--	--	--------	------

Warme Getränke | *hot drinks*

Kaffee/Espresso				3,90
Cappuccino				4,60
Latte Macchiato				5,10
Tee				3,30
Heiße Schokolade				4,90

Schnäpse | *schnaps*

Obstler, Freihof	2 cl	3,70
Williams, Freihof	2 cl	3,90
Haselnuss, Freihof	2 cl	4,70
Marille, Hämmerle	2 cl	7,50
Subirer, Hämmerle	2 cl	9,90
Alte Zwetschge, Gölles	2 cl	6,80
Bio Zirbe, Gaens	2 cl	5,60

Grappa | *grappa*

Grappa Marzadro 43 Klarer 5er Trester	2 cl	5,50
Grappa Dic` Otto Lune 18 Monate Barrique	2 cl	5,90

Vodka | *vodka*

Vodka Absolut	4 cl	6,90
Vodka Grey Goose	4 cl	10,40

Gin | *gin*

Gordon's	4 cl	6,90
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	3,90
Fernet	2 cl	3,90

Liköre | *liquors*

Baileys	2 cl	4,10
Amaretto	2 cl	4,10

Weinkarte | wine list



Flaschenweine - Weißweine | *bottled white wines*

Grüner Veltliner Ried Rustenberg 2024/2025

Julius Klein, Weinviertel, NÖ

0,75 l

39

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

Grüner Veltliner Federspiel Ried Superin DAC 2025

Tegernseerhof, Wachau, NÖ

0,75 l

46

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 2023/2024

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 2023/2024

Walter Frauwallner, Stmk

0,75 l

38

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

Riesling Gedersdorf 2025

Weingut Buchegger, Kremstal, NÖ

0,75 l

35

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 2024

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

66

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

38,50

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 2023

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 2023/2024

Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ

0,75 l

38

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

72

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.

Blaifränkisch 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*

Carnuntum „ROT“ (ZW/M/BF) 2024

Weingut Markowitsch, Carnuntum, NÖ

0,75 l

36

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte Kirschfrucht, tabakige Nuancen, frische Orangenesten und Preiselbeeren. Mittlere Komplexität, rotbeerig, zarte Extraktsüße, mineralisch, etwas Nugat im Abgang.

Rubin Carnuntum DAC (ZW/M/BF) 2023

Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ

0,75 l

45

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.

Cuveé Ried Schatzberg Reserve (M/CS/ZW) 2021

Bannert, Weinviertel, NÖ

0,75 l

55

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Reife Kirschen, ein Hauch von Zwetschken, zart nach Orangenesten. Mittlerer Körper, rotbeerig, frischer Säurebogen, zitronig im Finish, dezent blättriger Nachhall, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.

Er vereint die typischen Charaktere aller drei Rebsorten. spürbar bis zum Abgang. Gut eingebundene, geschmeidige Tannine.

Quattro (CS/BF/ZW/M) 2023

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) 2021/2022

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 2024

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) 2023

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 96

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 72

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

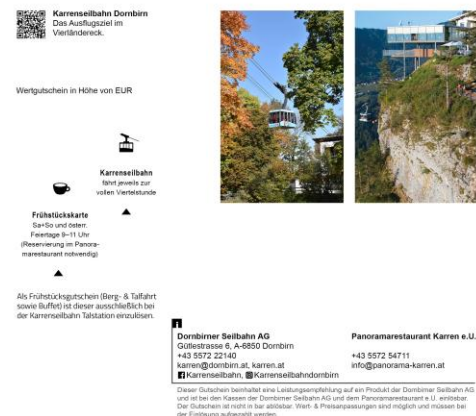
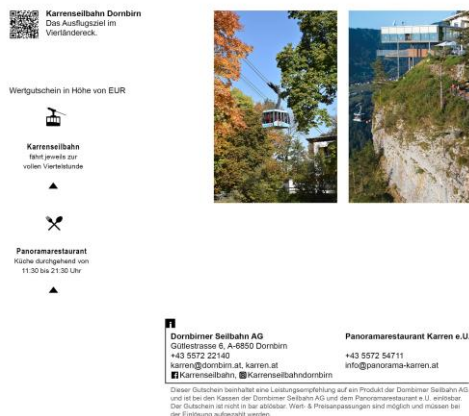
Kracher, Neusiedlersee, B 0,375 l 66

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.