

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

Chardonnay DAC 2023
Gerhard Markowitsch, NÖ

1/8 l	€ 5,60	0,75 l	€ 33,50
-------	--------	--------	---------

Sauvignon Blanc Vulkanland 2022
Frauwallner, STMK

1/8 l	€ 6,00	0,75 l	€ 36,00
-------	--------	--------	---------

Roséwein

Rosé vom Zweigelt 2022
Philipp Grassl, Carnuntum, NÖ

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

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	€ 5,30	0,75 l	€ 31,50
-------	--------	--------	---------

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 Bregenzerwaelder 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

Spargelcremesuppe € 7,50
mit Croutons

Asparagus cream soup

with croutons

Fisch | *fish*

Kabeljauloin € 28,50

auf Spargelrisotto und Weißweinschaum

Cod loin

on asparagus 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*

Geschmorte Lammhaxe

€ 27,50

mit Kartoffel-Mandelbällchen und Wurzelgemüse

Braised lamb shank

with potato-almond balls and root vegetables

Vegan oder vegetarisch | *vegetarian or vegan*

Spargelrisotto mit gebratenen Kirschtomaten

€ 19,90

Asparagus risotto with roasted cherry tomatoes

Kräuter-Topfenknödel auf Paprika Spargel Ragout

€ 21,50

Herb and curd cheese dumplings on paprika and asparagus ragout

Spargelkarte

Spargelcremesuppe mit Croutons	€ 7,50
<i>Asparagus cream soup with croutons</i>	
Spargelrisotto mit gebratenen Kirschtomaten	€ 19,90
<i>Asparagus risotto with roasted cherry tomatoes</i>	
Portion Spargel mit Hollandaise und jungen Kartoffeln	€ 16,90
<i>Portion of asparagus with hollandaise and young potatoes</i>	
Buchen Sie folgende Optionen hinzu	
Portion Rohschinken	€ 4,50
<i>Portion of dry-cured ham</i>	
überbacken mit Parmesan	€ 2,00
<i>gratinated with parmesan</i>	
mit Butterbrösel	€ 1,00
<i>with butter crumbs</i>	
mit Rinderfilet 200g	€ 26,00
<i>with beef filet 200g</i>	
mit Lachsfilet	€ 14,50
<i>with salmon filet</i>	

Zum Abschluss | *afters*

Panna cotta mit Erdbeeren <i>Panna cotta</i> <i>with strawberries</i>	€ 8,50
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
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)			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)				€ 4,40

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	€ 44,00
Grüner Veltliner Ried Steinsetz 2020 Schloss Gobelsburg, Kamptal, NÖ	0,75 l	€ 47,50
Gelber Muskateller Vulkanland DAC 2021 Walter Frauwallner, Stmk	0,75 l	€ 32,50
Riesling Gedersdorf 2022 Weingut Buchegger, Kremstal, NÖ	0,75 l	€ 33,00
Riesling Federspiel Ried Achleiten DAC 2022 Weingut Jäger, Wachau, NÖ	0,75 l	€ 49,50
Weißburgunder Ried Altenberg 2020 Weingut Taferner, Göttlesbrunn, NÖ	0,75 l	€ 62,00

Rotweine

Blauer Zweigelt 2019

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

Blauer Zweigelt, Bienenfresser Reserve DAC 2020

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

St. Laurent 2016

Umathum, Neusiedlersee, B 0,75 l € 35,00

Blaufränkisch Ried Hochberg DAC 2021

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

Cuvée

Rubin Carnuntum DAC (ZW/M/BF) 2021

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

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

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

Quattro (CS/BF/ZW/M) 2020

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

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) 2021

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

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.



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 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
Sam-So und ab dem
Freitag 9h-11 Uhr
(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 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 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.