

FLASCHENWEINE · WINE BY THE BOTTLE

ROT · RED

BLAUFRÄNKISCH

Blaufränkisch Ried Hochäcker 2018 0,75l **29.00**
Weingut Kerschbaum, Horitschon/Mittelburgenland
Falstaff: 92 P

Blaufränkisch Ried Ruster Umriss 2015 0,75l **34.00**
Weingut Feiler-Artinger, Rust
Robert Parker: 90 P

ZWEIGELT

Zweigelt Dornenvogel 2017 0,75l **36.00**
Weingut Glatzer, Göttelbrunn/Carnuntum
Falstaff: 92 P

Zweigelt 2018 0,75l **21.00**
Weingut Anita & Hans Nittnaus, Gols/Neusiedlersee

Zweigelt Classique 2018 0,75l **29.00**
Weingut Pöckl, Mönchhof/Neusiedlersee

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon Reserve 2017 0,75l **39.00**
Weingut Salzl Seewinkelhof, Illmitz/Neusiedlersee
Falstaff: 90 P

Cabernet Sauvignon Unplugged 2018 0,75l **59.00**
Weingut Reeh, Andrau/Neusiedlersee

PINOT NOIR

Pinot Noir 2017 0,75l **78.00**
Weingut Paul Achs, Gols/Neusiedlersee
Falstaff: 93 P

MERLOT

Merlot Reserve 2017 0,75l **39.00**
Weingut Salzl Seewinkelhof, Illmitz/Neusiedlersee
Falstaff: 91 P

CUVÉE

Big John 2018 0,75l **36.00**
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Weingut Scheiblhofer, Andau/Neusiedlersee

Opus Eximum No 30 0,75l **54.00**
Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent
Weingut Gsellmann, Deutschkreutz/Mittelburgenland

Wurthberg 2017 0,75l **42.00**
Weingut Piribauer, Neudörf/Burgenland

WEISS · WHITE

GRÜNER VELTLINER

Ried Loibenberg 2019 ° 0,75l **24.00**
Domäne Wachau/Federspiel

Ried Gaisberg Wahre Werte 2018 ° 0,75l **42.00**
Weingut Weixelbaum, Kamptal

Ried Pichl Point 2019 ° 0,75l **28.00**
Weingut Johann Schmelz, Joching/Federspiel/Wachau

RIESLING

Loibner 2019 0,75l **44.00**
Weingut Emmerich Knoll, Loiben/Wachau

Ried Setzberg 2019 0,75l **38.00**
Weingut Lagler, Spitz/Wachau

Urgestein 2019 0,75l **35.00**
Weingut Martin Nigl, Senftenberg/Kremstal

CHARDONNAY

Ried Lores 2018 0,75l **45.00**
Weingut Reinisch-Johanneshof, Tattendorf/Thermenregion

Morillon Ried Sulz 2017 0,75l **65.00**
Weingut Tement, Berghausen/Südsteiermark

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc 2019 0,75l **34.00**
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach

Sauvignon Blanc 2019 0,75l **26.00**
Weingut Piribauer, Neudörf/Burgenland

PINOT GRIS

Grau- und Weißburgunder Spiegl 2018 0,75l **46.00**
Weingut Bründlmayer, Langenlois/Kamptal

Grauburgunder Straden 2019 0,75l **36.00**
Weingut Neumeister, Straden/Vulkanland Steiermark

ROSÉ

Rosalia DAC Rosé 2018 0,75l **19.00**
Weingut Piribauer, Neudörf/Burgenland

Rosé 2019 0,75l **24.00**
Weingut Kollwentz – Römerhof, Markt Großhöflein vom Leithaberg

GETRÄNKE · DRINKS

Stiegl Hüttenbier ^A 0,33l **4.60**

Stiegl Hüttenbier Radler · Shandy ^A 0,33l **4.60**

Sölsch ^A 0,33l **4.90**

Warsteiner Pils ^A 0,33l **5.60**

Weizenbier hell ^A 0,5l **5.90**

Weizenbier dunkel ^A 0,5l **5.90**

Coca-Cola 0,33l **3.60**

Fanta 0,33l **3.60**

Sprite 0,33l **3.60**

Almdudler 0,33l **3.60**

Spezi 0,33l **3.60**

Coca-Cola Zero 0,33l **3.80**

Römerquelle Mineralwasser 0,75l **6.90** 0,33l **3.60**
prickelnd/still · sparkling/still mineral water

Red Bull 0,25l **4.90**

Bitter Lemon 0,2l **3.90**

Ginger Ale 0,2l **3.90**

Thomas Henry Tonic Water 0,2l **3.90**

1. AUSWÄHLEN · CHOOSE

⋮

2. ANRUFEN · CALL

+43 681 8111 6095

⋮

3. ABHOLEN · COLLECT

Grünwald Resort — Panorama Alm

Panoramastraße 43, Sölden

PANORAMA ^{ALM}

WE LOVE TO HAVE YOU AT OUR RESTAURANT

BUT IF YOU INSIST, HERE IS OUR

TAKEAWAY MENU



PANORAMA ^{ALM}

PART OF  Grünwald Resort
SÖLDEN

VORSPEISEN · STARTERS

Gambas » Pil Pil « · Prawns » Pil Pil « ^D	14.90
Geräuchertes Tiroler Forellenfilet mit Oberskren und Preiselbeeren und frisches Baguette ^{A/G}	16.90
Smoked filet of Tyrolean trout with horseradish cream, cranberry sauce and fresh baguette	
Burrata auf mariniertem Zupfsalat mit Pinienkernen und Mangosalsa ^{A/E/G/H}	12.90
Burrata on mixed baby leaf salad with pine nuts and mango salsa	

SALATE · SALADS

Kleiner gemischter Beilagen-Blattsalat ^O	6.50
Small mixed side salad	
Salat mit Öztaler Ziegenkäse mit Honig überbacken und Mangosalsa ^{A/H/G}	12.90
Salad with local Öztal goat cheese, baked with honey and topped with mango salsa	
Backhendlsalat mit süß-saurem Kartoffelsalat und Kernöldressing ^{A/C/O}	15.90
Breaded chicken salad with sweet and sour potato salad and pumpkin seed oil dressing	
Gemischter Blattsalat mit 3 Kaspresknödel ^{A/C/G/L}	14.90
Mixed green salad with 3 fried cheese dumplings	
Öztaler Bauernsalat ^C	14.90
Blattsalat mit knusprigem Speck, Zwiebeln, Ei und Kartoffelchips	
Öztal style farmer's salad	
Lettuce with crispy fried bacon, onions, eggs and potato slices	

EXTRAS

1 Scheibe Brot · Slice of bread ^A	0.80
Knoblauchbrot · Garlic bread ^A	4.20
Kräuterdip · Herb dip ^O	3.90

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamico-Dijon-Apfel Dressing mariniert. **VEGAN** ^O
All salads come with our homemade balsamic vinegar-Dijon-apple dressing. **VEGAN** ^O

Für Änderungen der Beilagen verrechnen wir € 1.50
Surcharge for alternative side dishes € 1.50

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Thai Curry mit Duftreis	
Würziges Curry mit Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras SCHARF	
Thai Curry with fragrant rice	
Spicy curry with coconut milk, ginger and lemon grass SPICY	
— mit Gemüse · with vegetables VEGAN	16.90
— mit Gemüse & Hühnerbrust ^G	20.90
with vegetables & chicken breast	
— mit Gemüse mit Garnelen ^{G/R}	24.90
with vegetables and prawns	
Filet vom Bachsaibling mit Limonenrisotto und Pak Choi Gemüse » Asiastyle « ^{D/F/G/O}	20.90
Filet of brook trout with lemon risotto and pak choi » Asian style «	
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Essiggurke ^{A/C/G/O/L}	22.90
Creamy veal goulash with spaetzle and gherkin	
Schweineripperl mit süß-scharfem BBQ Dip, Coleslaw Salat und Knoblauchbaguette ^{A/G/O}	18.90
Pork ribs with sweet and spicy BBQ dip, coleslaw and garlic baguette	
Pulled Lamb Burger vom Öztaler Lamm mit Coleslaw Salat, BBQ Dip und Pommes frites ^{A/C/G/O}	19.90
Pulled lamb burger from locally sourced meat with coleslaw, BBQ dip and potato chips	
Öztaler Currywurst Kalbsbratwurst mit hausgemachter Mango-Curry-Sauce und Pommes frites ^{G/O}	14.90
Öztaler Currywurst Locally produced fried veal sausage with home-made mango-curry-sauce and potato chips	

PASTA

Spaghetti Bolognese vom Öztaler Grauvieh ^{A/C/G/O}	14.90
Spaghetti bolognese with locally sourced Öztal grey cattle meat	
Lasagne Bolognese vom Öztaler Grauvieh ^{A/C/G/O}	14.90
Lasagne bolognese with locally sourced Öztal grey cattle meat	
Tiroler Hirtenmakkaroni all'arrabiata ^{A/C/G/O}	13.90
Tyrolean shepherd's macaroni all'arrabiata SCHARF & VEGETARISCH · SPICY & VEGETARIAN	
Gemüselasagne · Vegetable lasagne ^{A/C/G/O}	12.90

VEGETARISCH · VEGETARIAN DISHES

Öztaler Schafskäse auf Tomatenpaprikaragout überbacken dazu Knoblauchbrot ^{A/G/O}	14.90
Local Öztal sheep milk cheese, baked and served with tomato and bell pepper ragout and garlic bread	
Kasnocken mit mariniertem Zupfsalat ^A	14.90
Cheese dumplings with marinated mixed baby leaf salad	

VEGAN · VEGAN DISHES

Chilli sin carne mit frischem Weißbrot ^A	13.90
Chilli sin carne with fresh white bread	
Teigtaschen mit Blattspinat, Lauch, Petersilie, Zwiebel geschwenkt in Cherrytomaten & Blattspinat ^{A/C/O}	14.90
Ravioli filled with spinach, leek, parsley and onions, tossed in cherry tomatoes and leaf spinach	

FÜR KINDER · KID'S MENU

Frittatensuppe · Soup with pancake strips ^{A/C/G/L}	6.50
Kids Schnitzel von der Hähnchenbrust mit Pommes ^{A/C}	10.90
Kid's chicken breast Schnitzel with potato chips	
Spaghetti Bolognese ^{A/C/G/O}	9.90
Spaghetti mit Tomatensauce ^{A/C/G/O}	8.90
Spaghetti with tomato sauce	
Portion Pommes · Serving of potato chips	5.90
Grillwürstel mit Pommes ^O	7.90
Grilled sausage with potato chips	

DESSERTS

Warmer Apfelstrudel mit Sahne ^{A/C/G/H}	5.90
Warm apple strudel with whipped cream	
Selbst gemachter Kaiserschmarren mit Marillenröster, Apfelmus und Preiselbeeren ^{A/C/G/O}	15.90
Home-made Kaiserschmarren (fluffy, torn pancake) with stewed apricots, apple sauce and cranberry jam	
Germknödel mit Vanillesauce & Mohn oder Butter & Mohn ^{A/C/G}	9.90
Germknödel (steamed yeast dumpling filled with plum jam) with vanilla custard & ground poppy seeds or hot butter & ground poppy seeds	

ROLL WITH US!



SUSHI WEDNESDAY

EVERY WEEK

SUSHI BY MIYAKO, SÖLDEN
JEDEN MITTWOCH · EVERY WEDNESDAY
11:30 — 15:30
PANORAMA ALM



I'M SO FONDUE EVENING

FONDUE EVENING

JEDEN MITTWOCH · EVERY WEDNESDAY
18:00 — 21:00
PANORAMA ALM

Allergen-Info A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch oder Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Allergy-Information A: Cereals containing gluten, B: Crustaceans, C: Eggs, D: Fish, E: Peanuts, F: Soy, G: Milk or lactose, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesame seeds, O: Sulphur dioxide, P: Lupins, R: Mollusks; Meals are prepared with all allergens mentioned in appendix II of the Food Information Regulation, unintentional cross-contamination cannot be excluded.