

Herzlich Willkommen im Panoramarestaurant

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus kulinarisch verwöhnen zu dürfen!
Genießen Sie Holzofen-Pizza, italienische Spezialitäten,
heimische Schmankerl sowie unsere BistrO-Klassiker
in angenehmer Atmosphäre.

Wir sind stets darum bemüht, unsere Speisen mit vorwiegend
heimischen Produkten zu kreieren!

Wir achten auf Fleisch aus tiergerechter Haltung und
verzichten auf jegliche Geschmacksverstärker.
So beziehen wir Rind- und Kalbsfleisch von Bauern
aus dem Pongau und dem Salzburger Flachgau.
Unsere Forellen kommen aus der Fischzucht Rainer aus Pfarrwerfen
und das Wild von unseren heimischen Jägern.



Guten Appetit

wünscht Ihnen Familie Schwarz & das Alpina-Team

Herbstzeit

Kalte Vorspeisen:

- ❖ Carpaccio vom Hirschfilet mit Walnuss Pesto und eingelegten Eierschwammerln € 12,50
Carpaccio of venison fillet with walnut-pesto and preserved chanterelle
- ❖ Steinpilzquiche mit Zupfsalaten und Schnittlauchdip € 8,80
Mushroom quiche with salad and chive dip

Warme Vorspeisen:

- ❖ Eierschwammerl Risotto mit Hirschmedaillons vom heimischen Wild € 10,50
Chanterelle Risotto with venison medallions of domestic wild
- ❖ Gebratenes Filet vom Seesaibling auf Kürbiskraut und Grießdukaten € 9,50
Fried fillet of lake-trout on pumpkin cabbage and semolina ducats
- ❖ Breite Bandnudeln mit zartem Rehragout und Kürbis, in Haselnussöl geschwenkt € 9,50
Noodles with delicate deer ragout and pumpkin, in hazelnut oil

Suppen:

- ❖ Suppentopf von der Gams, mit Gemüse und Nudeln € 5,50
Chamois stockpot with vegetables and noodles
- ❖ Kürbissamtsüppchen € 4,50
Pumpkin velvet soup

Hauptspeisen

- ❖ Rehrückenmedaillons in der Steinpilzkruste mit Wacholderrahm-Rotkraut und Nussschupfnudeln € 24,00
Venison medallions in porcini crust with juniper cream - red cabbage and nut dumplings
- ❖ Gebratene Bauernente im Schwarzholundersaftl mit Serviettenknödel und Speckwirsing € 16,50
Roasted duck in black elder juice with roasted dumpling and bacon savoy
- ❖ Gebackenes Hirschschnitzel „Salzburger Art“ mit Kräuterkartoffeln und Preiselbeerschaum € 18,50
Baked deerschnitzel „Salzburger style“ with herbed potato's and cranberry foam
- ❖ Ge grillter Wildschweinerücken mit Pilzrisotto, Rotkraut und Calvadosause € 17,50
Grilled wild boar back with mushroom risotto, red cabbage and calvados sauce
- ❖ Wildragout „Hubertus Art“ mit Butternockerl, Speckkraut und Bratapfel € 16,50
Game ragout „Hubertus style“ with butterdumpling, bacon herb and baked appel

Desserts

- ❖ Maroni Schokoladen Mousse auf Portweinkirschen € 6,80
Chestnut chocolate mousse on port wine cherries
- ❖ Zwetschken Nockerl mit Vanille Eis und Schlagobers € 6,50
Plum dumpling with vanilla ice and whipped cream

Vorspeisen

Dreierlei Bruschetta, Tomate, Lachs, Riccota Three kinds of bruschetta, tomato, salmon, riccota (A, D, G)	€ 5,80
Räucherlachs auf Kartoffel-Lauch Rösti mit Senf Sabayon Smoked salmon on potato-leek "rösti" with mustard sabayon (D, G)	€ 11,50
Rehterrine mit Sellerie – Weintraubensalat und Rotweinzwetschken Deer terrine with celery – grape salad and plums in red wine (A,C,E,G,H,L)	€ 10,50
Carpaccio vom Almochsen mit eingelegten Pilzen, Rucola und Parmesan 12,30 Carpaccio with preserved mushrooms, rocket salad (G, J, I) and parmesan	€
Knoblauchbrötchen (3 Stk.) Garlic bread (3 pcs.) (A, G)	€ 4,00



Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockerln, Nudeln oder Frittaten Beef broth with choice of liver dumplings, semolina dumplings, noodles or sliced pancakes (A, C, G, I)	€ 4,00
Aufgeschäumte Tomatensuppe mit Basilikumstangerl Tomato soup with basil sticks (A, G)	€ 4,90
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl Cream of pumpkin soup with Styrian core oil (G,H,L)	€ 4,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons French onion soup with cheese croutons (A, G, I)	€ 4,90
Italienische Fischsuppe mit Knoblauchbrot Italian fish soup with garlic bread (A, B, D, G, I, M)	€ 9,70
Consomme vom Steinpilz mit Pistaziennockerl	€ 4,50

Consomme of mushroom with pistachio dumpling (G,H,L,A,C)



Salate

Gemischter Salatteller mit Hausdressing Mixed salad plate with house dressing (G, I, J)	€ 4,50
Chef-Salat, Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Eier, Almkäse und Beinschinken Chef-salad, cucumber, tomato, egg, cheese and ham (A, G, J, I)	€ 9,70
“Size Zero” Avocado und Erdbeeren auf grünen Blattsalaten, dazu geröstete Pinienkerne und Schafskäse “size zero” Avocado and strawberries on green leaf salads with toasted pine nuts and feta cheese (G,H)	€ 9,70
“Bauernsalat“ mit gebratenen Speckwürferl und lauwarmen Kartoffeln Farmer´s salad with mixed greens, fried bacon and potatoes (G, J, I)	€ 8,80
“Caesar Salad“ mit Parmesan und Knoblauchcroutons Caesar salad with parmesan and garlic croutons (A, C, G, J, I)	€ 8,50
Mit Garnelen (with prawns)	€ 15,00
Mit gegrillten Hühnerbruststreifen (with grilled chicken)	€ 13,00
Fitnesssteller“ mit gebratenen Putenstreifen auf knackigen Blattsalaten Fitness salad – slices of grilled turkey on a bed of mixed greens (G, I, J)	€ 10,50
In Kürbiskernen gebackene Hühnerbrüstchen auf bunten Blattsalaten und Chiasamen Chicken breast in a pumpkin seed coating with mixed greens and chia seeds (A, C, J, G, I)	€ 11,50

Wildkräutersalat mit Hirschschinken,
frische Feigen und Preiselbeerdressing € 10,80
Wild herb salad with venison ham, fresh figs and cranberry-dressing (G,L,M,O,H)



Hauptgerichte

Wiener Schnitzel (vom Schwein oder von der Pute) € 12,50
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln
Wiener Schnitzel - pork or turkey with red current compote and parsley-potatoes (A, C, G)
Vom Kalb (Veal) € 18,50

Barbecue Ripperl € 13,50
mit Folienkartoffel und Grilltomate
Barbecued spare ribs with baked potatoes and grilled tomatoes (G, J)

Hauspfandl € 19,50

3 versch. Filets in Pilzsauce mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle
House pan - 3 different fillets in a mushroom sauce, fresh
vegetables and butter spaetzle (A, C, G, I, N)

Lady Steak (160g)
mit Kräuterbutter und bunter Salatschlüssel
Lady Steak (180g) with herb butter and mixed greens (G, I, J, N)



€ 21,50

Asiatischer Wok mit knackigem Gemüse und Basmatireis oder Couscous	€ 10,80
Asian chicken stir-fry with crispy vegetables and basmati rice or couscous (E, F, I, K, N)	
mit Hühnerstreifen (with grilled chicken)	€ 13,50
mit Garnelen (with prawns)	€ 16,80
mit Rindfleisch (with beef)	€ 15,50

Zander in der Kartoffelkruste mit Linsen und Speckschaum	€ 19,50
Pike perch in potato crust with lentils and bacon foam	

King Tiger Prawns in Kokosmantel gebacken

auf herbstliche Blattsalate	€ 18,70
King Tiger Prawns baked in coconut coat on a green autumn salad	

Gegrilltes Lachsmittelstück	€ 19,50
mit Stangenspargel, Orangen hollandaise und Babykartoffeln	
Grilled filet of salmon with asparagus, orange-hollandaise and potatoes (A, D, G)	

Unsere BistrO-Klassiker

Crispy Chicken Wings	€ 9,20
knusprige Hühnerflügel mit Sauce Tartare, scharfer Sauce und Asia Sauce	
Crispy chicken wings with tartar sauce, spicy sauce and asian sauce (F, G)	

Club Sandwich	€ 9,70
Putenschnitzel, Speck, Spiegelei, Pommes Frites und versch. Saucen	
Club sandwich with turkey cutlet, bacon, fried egg, French fries and various sauces (A, C, G)	


Steakbrot	€ 11,70
Rinder- und Schweinefilets, Spiegelei und Salatgarnitur	
Filets of beef and pork on rye bread with fried egg and salad bouquet (A, C, J, G, I)	

BistrO Beef Burger	€ 9,30
Tomaten, Salat, Zwiebel und Käse	
Bistro beef burger with tomatoes, salad, onion and cheese (A, C, G, K)	

Chicken Teriyaki Burger	€ 9,30
Hühnerfiletscheiben, Ruccola, Mangochutney mit Currydip	
Chicken Teriyaki Burger, slices of chicken, arugula, mango chutney, curry dip (A, C, G, K)	

- “Veggi Wrap“ € 7,80
 Gurken, Tomaten, Salat, Paprika, Schafskäse und Jogurtkräuterdip
 Veggi wrap with cucumbers tomatos, salad, pepper, fetta cheese and yogurt herb dip (A, G)
- Schinken-Käse-Toast mit Salat € 6,50
 Ham-cheese-toast with salad (A, G, J, I)
- „BistrO Toast“ € 12,50
 Schweinefilets auf getoastetem Baguette mit versch. kalten Saucen
 BistrO-Toast - pork filets on a toasted baguette with various cold sauces (A, G)

Pasta

- Spaghetti „Bolognese“ mit feiner Fleischsauce € 8,70
 Spaghetti 'bolognese' in a minced meat sauce (A, I) 
- Spaghetti Pomodoro in Tomatensauce mit frischen Basilikum € 8,70
 Spaghetti pomodoro in tomato sauce with fresh basil (A, G, I)
- Tagliollini in Olivenöl geschwenkt
 mit Rucola, Cherry-Tomaten, heimischen Pilzen
 und gehobeltem Grana Padano € 9,50
 Tagliollini sautéed in olive oil with rocket, cherry tomatoes,
 local mushrooms and Grana Padano (A, G)
- Tagliatelle “Frutti di mare” € 11,70
 mit Knoblauch, Kräutern und Sahne
 “Frutti di mare” with garlic, herbs and cream (A, B, D, G, M)
- Spaghetti “Carbonara” in Parmesan-Sahnesauce und Pancetta € 9,20
 Spaghetti „Carbonara” in parmesan-cream sauce and bacon
- Hausgemachte Spinatspätzle in Gorgonzolaschinkenrahm € 9,20
 Homemade Spinachspätzle in Gorgonzola ham cream (A,C,G,L)

Unsere *hausgemachte Pizza* frisch aus dem **italienischen Holzofen** gibt es:

Montag bis Freitag von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
 Samstag, Sonntag und Feiertage von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Fresh pizza from our Italian wood oven!

Monday till Friday from 05:00 pm till 10.00 pm!
 Saturday, Sunday and holiday from 11.30 am till 10.00 pm!
 Order cards available from your waiter.



Kindergerichte

KID'S MEAL



1 Portion Pommes frites mit Ketchup <i>1 serving of French fries with ketchup</i>	€ 3,70
“Bambino“ Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce <i>Spaghetti with tomato- or minced meat sauce</i>	€ 5,70
“Schweinchen Dick“ 1 Grillwürsterl mit Pommes frites und Ketchup <i>1 Grilled frankfurter with French fries and ketchup</i>	€ 5,70
“Garfield“ Gebackene Putenbrust auf Blattsalaten <i>Fried turkey breast with salad</i>	€ 6,20
“Cowboy“ Rösti im Natursafterl mit Broccoliröschen <i>Hash browns with sauca and broccoli</i>	€ 5,50
“Pimboli“ Naturschnitzel von der Pute mit Reis und Gemüsebouquet <i>Turkey escalope with rice and vegetables</i>	€ 6,50
“Die wilden Hühner“ Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup <i>Chicken nuggets with French fries and ketchup</i>	€ 6,50
“Flipper“ Fischstäbchen mit Erbsenreis <i>Fish fingers with peas-rice</i>	€ 6,50
“Mickey Mouse“ Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes und Ketchup <i>Wiener schnitzel of turkey with French fries and ketchup</i>	€ 7,50
“Diddlmaus“ Palatschinken mit Schokosauce <i>Crêpe with chocolate sauce</i>	pro Stück €3,20



Desserts

Karamellierter Mohn – Birnen Strudel Caramelized poppy – pear strudel (A,C,E,G,H,O)	€ 5,90
Maroni Schokoladen Mousse auf Portweinkirschen Chestnut chocolate mousse on port wine cherries (A,C,E,G,H,O)	€ 5,80
Apfelstrudel oder Topfenstrudel apple strudel (A, C, G, H)	
mit Schlagobers with whipped cream	€ 3,90
mit Vanillesauce with vanilla sauce	€ 5,70
Tiramisu – steirisch mit Kürbiskrokant und Topfen-Chilli Eis Tiramisu – styrian style with pumpkinseed-croccant and curd-chili ice cream (A, C, G)	€ 6,50
Flüssiger Schokoladenkuchen mit Buttermilch-Passionsfruchteis Chocolate-cake with buttermilk-passionfruit ice cream (A, C, G)	€ 7,50
Käseauswahl mit Pizzastangerl pro Person Various types of cheese with pizza stick price per person (A, H, G)	€ 7,90

Viele **süße Eiskreationen** finden Sie in unserer Mövenpick-Eiskarte!
See our Mövenpick ice cream menu for a selection of your favourite sundaes!



Kennzeichnung von Allergenen in der Gastronomie

A	Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelantine
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Caschewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Lupine
M	Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische etc.)
N	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter angegeben in SO ₂)