

VORSPEISEN · STARTERS

Beef Tatar (100g) vom heimischen Rindvieh mit Trüffelbutter, Wachtelei und Baguette ^{A/C/G/M} Steak tartare (100g) made of regional beef, served with truffle butter, quail egg and baguette	16.00
White Tiger Garnelen (4 Stück) in Knoblauch-Chili-Marinade, dazu frisches Weißbrot ^D White tiger prawns (4 pieces) in garlic-chili-marinade, served with fresh white bread	16.00

SUPPEN · SOUPS

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten ^{A/C/G/L} Hearty beef bouillon with sliced pancakes	7.00
Kräftige Rindsbouillon mit Kaspressknödel ^{A/C/G/L} Hearty beef bouillon with Kaspress dumplings	8.00
Kräftige Rindsbouillon mit Speckknödel ^{A/C/G/L} Hearty beef bouillon with bacon dumplings	8.00

SALATE · SALADS

Kleiner gemischter Sommersalat ^O Small mixed summer salad	5.00
Gemischter Sommersalat mit ^{A/C/G/M} Mixed summer salad with	
-Kaspressknödel ^{A/C/G} Kaspress dumpling	15.00
-Huhn ^{A/C/G} Chicken	17.00
-Garnelen ^{VEGETARISCH} ^{A/C/G/L} Prawns	21.00

EXTRAS

1 Scheibe Brot · Slice of bread ^A	1.00
Knoblauchbrot · Garlic bread ^A	4.00

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

#panoramaalmsolden #gruenwaldresort

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Rinderfiletsteak vom Öztaler Grauvieh (~200g) mit Alpenkräuterbutter oder Rosmarinjus ^{G/L/M} Beilagen für je € 4.00: Pommes Frites, Knoblauchbrot ^A , kleiner gemischter Sommersalat ^O , Grillgemüse Beef tenderloin from Ötztal grey cattle (~200g) with Alpine herb butter or rosemary jus Side dishes for € 4.00 each: Potato chips, garlic bread ^A , small mixed salad ^O , grilled vegetables	35.00
Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffel und Preiselbeeren ^{A/C/G} Wiener Schnitzel from Tyrolean mountain calf with potato chips or parsley potatoes and cranberry sauce	27.00
Pulled Pork Burger mit Coleslaw Salat, BBQ Dip und Pommes Frites ^{A/C/G/M/L} Pulled pork burger with coleslaw, BBQ dip and potato chips	17.00
Lachsforellenfilet aus der Fischzucht Mrak in Längenfeld auf saisonalem Risotto und Pak Choi Gemüse ^{D/G} Salmon trout fillet from the Mrak fish farm in Längenfeld on seasonal risotto and pak choi vegetables	22.00
Zwiebelrostbraten vom Öztaler Grauvieh auf Bratkartoffel mit Speckbohnen, Röstzwiebel und Zwiebeljus ^{A/L/M/O} Roasted onion beef loin from Ötztal grey cattle on roasted potatoes with bacon beans, roasted onions and onion jus	28.00
Maishendl in Prosciutto Mantel auf Bergkäse-Chorizo-Risotto und gebratenen Pilzen ^L Corn chicken in prosciutto coated on mountain cheese-chorizo-risotto and fried mushrooms	19.00
Rotes Thai Curry mit frischem Koriander und Duftreis ^{SCHARF} ^{F/E} Red Thai curry with fresh coriander and fragrant rice with	
-Huhn Chicken	19.00
-Garnelen ^{VEGETARISCH} ^B Prawns	23.00

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

#panoramaalmsölden #gruenwaldresort

VEGAN

Rotes Gemüse Thai Curry mit frischem Koriander und Duftreis ^{A/N/F} 15.00
Red vegetable Thai curry with fresh coriander and fragrant rice

PASTA

Spaghettinis in Trüffelrahm und frisch gehobeltem Trüffel ^{A/C/G} 23.00
Spaghetti with truffle cream and freshly sliced truffle

DESSERTS

Kaiserschmarren wahlweise mit Marillenröster, Apfelmus oder Preiselbeeren ^{A/C/G} 15.00
Kaiserschmarren (fluffy, torn pancake) with stewed apricots or apple sauce or cranberry jam

Desservariation „Panorama Alm“ 15.00
“Panorama Alm” dessert variation

Schokofondue mit Vollmilchschokolade oder weisser Schokolade und frischen Früchten ab 2 Personen ^{A/C/G} p.P. 10.00
Chocolate fondue with milk chocolate or white chocolate and fresh fruits from 2 person

Kokos Panna Cotta mit frischen Erdbeeren **VEGAN** ^{A/G} 8.00
Coconut panna cotta with fresh strawberries

Warmer Apfel- oder Topfenstrudel ^{A/C/E/F/G/H/N} 5.00
Warm apple strudel

-Mit Sahne 6.00
With whipped cream

-Mit Vanille Sauce 7.00
With vanilla sauce

ALLERGEN-INFO A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch oder Laktose, H: Schalenfruchte, 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.

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

#panoramaalmsolden #gruenwaldresort