

VORSPEISEN · STARTERS

Beef Tatar (100g) vom heimischen Rindvieh mit Trüffelbutter, Wachtelei und Baguette ^{A/C/G/M}	16.00
Steak tartare (100g) made of regional beef, served with truffle butter, quail egg and baguette	
6 Stück fangfrische Alpengarnelen von der Alpenaquafarm Hall/Tirol in Knoblauch-Chilimarinade, gebraten	16.00
an Aioli Dip und Olivenbrot aus dem Holzofen ^D	
6 pieces of freshly caught alpine shrimps from the Alpenaquafarm Hall/Tyrol in garlic-chili marinade, roasted on aioli dip and olive bread from the wood oven	

SUPPEN · SOUPS

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

SALATE · SALADS

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

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

#panoramaalmsölden #gruenwaldresort

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Rinderfiletsteak vom Ötztaler 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 Ötztaler Grauvieh auf Bratkartoffel mit Speckbohnen, Röstzwiebel und Zwiebeljus ^{A/L/M/O}	28.00
Roasted onion beef loin from Ötztal grey cattle on roasted potatoes with bacon beans, roasted onions and onion jus	
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 Duftreis SCHARF ^{F/E} Red Thai curry with fragrant rice with	
-Gemüse VEGAN Vegetables	15.00
-Huhn ^B Chicken	19.00
-Garnelen Prawns	23.00

PASTA

Spaghettinis in Trüffelrahm mit frisch gehobeltem Trüffel ^{A/C/G} Spaghettini with truffle cream and freshly sliced truffle	23.00
Mezzalune mit Walnuss-Feigen-Füllung auf Ruccolabeet mit leichtem Schafskäse und gerösteten Pinienkernen ^{A/C/G} Mezzalune with walnut-fig-filling on ruccola with light feta cheese and roasted pine nuts	15.00

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

#panoramaalmsölden #gruenwaldresort

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“ ^{A/C/E/F/G/H/O/N}	15.00
“Panorama Alm” dessert variation	
Schokofondue mit Vollmilchschokolade oder weisser Schokolade und frischen Früchten ab 2 Personen ^{A/C/G}	p.P.
Chocolate fondue with milk chocolate or white chocolate and fresh fruits from 2 person	10.00
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