

DAILY DELICACIES · 11:00 – 17:00

VORSPEISEN · STARTERS

Beef Tatar 80g ^{A/C/G/L} Frittierte Kapern Wachtelei Baguette Butter Beef tartare 80g Fried capers quail egg baguette butter	23.00
Gambas »Pil Pil« 5 Stück ^P Knoblauch-Chili-Marinade Zitronen-Ingwer-Dip Baguette Gambas »Pil Pil« 5 pieces Garlic-chili-marinade lemon-ginger-dip baguette	17.00
Gegrillter Ziegenkäse ^G Geschmortes Gemüse Trüffelhonig Rote Bete Gel Grilled goat cheese Braised vegetables truffle honey beetroot gel	18.00

SUPPEN · SOUPS

Kräftige Rindsbouillon Hearty beef bouillon	
Wahlweise mit · optionally with:	
–Frittaten frische Kräuter ^{A/C/G/L} Sliced pancakes fresh chive	8.00
– Kaspresknödel ^{A/C/G/L} Kaspres dumpling	9.00
– Speckknödel ^{A/C/G/L} Bacon dumplings	9.00
Hausgemachte pikante Ötztaler Gulaschsuppe Bauernbrot ^{C/G} Homemade savoury Ötztal goulash soup with bread	12.00
Scheibe Brot · Slice of bread ^A	1.00
Baguette · baguette	4.00

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A/C/O} Pommes frites Preiselbeeren Zitrone Wiener Schnitzel from pork French fries cranberry sauce lemon	22.00
Panorama Alm Grillteller ^{A/C/O} Hühnerbrust Entrecote Schweinemedallions Speck Würstel Pommes frites Grillgemüse Kräuterbutter Chicken breast Entrecote pork medallions bacon sausages French fries grilled vegetables herb butter	26.00
Wiener Tafelspitz ^{A/C/O} Rösti Wurzelgemüse Semmelkren Vienna styled Boiled beef Rösti root vegetables bread horseradish	24.00
Tiroler Zwiebelrostbraten ^{A/L/M/O} Bratkartoffeln Speckbohnen Röstzwiebeln Zwiebeljus Viennese style roast beef Roasted potatoes bacon beans roasted onions onion jus	30.00

DAILY DELICACIES — 11:00 – 17:00

SUPPEN, SOUPS	
Kräftige Rindsbouillon Panorama Handmade beef bouillon Schweinemedaillons Champignonsauce Spätzle Gemüse ^{A/C/O}	22.00
Wahlweise mit optionally with Panorama Wahlweise mit optionally with mushroom sauce spaetzle vegetables Prittaten frische Kräuter ^{A/C/G/L} Sliced pancakes fresh chive	
Rotes Thai Currypressknödel ^{A/C/G/L} Basmatireis frisches Gemüse ^{VEGAN SCHARF E/F}	16.00
Red Thai Currypressknödel ^{A/C/G/L} basmati rice fresh vegetables	
Wahlweise mit optionally with Bavener Ötztaler Gulaschsuppe – Hühnerbrust ^{C/G} Chicken – Garnelen ^D Prawns	21.00 24.00
Baguette · baguette	
Panorama Alm Burger ^{A/G/M/N} Angus Beef Patty (180g) Sauerteig Bun Cheddar Käse marinierte Zwiebeln Speck Zitronen-Ingwer- Dip Pommes Frites	22.00
Angus beef patty (180g) sourdough bun cheddar cheese beef Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A/C/O} er-dip french fries Pommes frites Preiselbeeren Zitrone	
Wiener Schnitzel from pork French fries cranberry sauce lemon	22.00
Ziegenkäse Burger ^{A/G/M} Gegrillter Ziegenkäse Sauerteig Bun Rucola Mango-Chili-Salsa Parmesan Alm-Grillteller ^{A/C/O}	18.00
Grilled goat cheese burger Beiried Schweinemedaillons Speck Würstel Grillgemüse	
Grilled goat cheese sirloin pork medallions bacon sausages grilled vegetables	22.00
Original Steirisches Backhendl Winterlicher Vogerl- Blattsalat Schwanzkare geröstete Pinienkerne ^{A/C/O} Zwiebel ^{A/B/E/K/O} Zitronen Linguini geröstete Pinienkerne Ruccola Parmesan	19.00
original Styrian fried chicken wintery cucumber leaf salad Sweet ankles roast lamb beef medallions linguini roasted pine nuts rocket salad Parmesan cheese	
Currywurst (160g) ^D Mango-Currysauce ^{A/C/O} Pommes frites Currywurst (160g) Wurzelgemüse Semmelkren	17.00
sausage mango curry sauce french fries Rösti root vegetables bread horseradish	22.00
Käsespätzle ^{A/C/G/K VEGETARISCH} Gemischter Salat Röstzwiebeln	17.00
cheese spaetzle ^{VEGETARIAN} Mixed salad roasted onions	
Tiroler Gröstl Spiegelei ^{A/C/O}	16.00
Tiroler Gröstl Fried egg	
Spaghetti Bolognese frischer Parmesan ^{A/C/G}	16.00
Spaghetti bolognese fresh parmesan cheese	
Zitronen Linguini geröstete Pinienkerne Ruccola Parmesan ^{A/C/O}	15.00
lemon linguini roasted pine nuts rocket salad Parmesan cheese	
Wahlweise mit · optionally with: – Saltimbocca von der Hühnerbrust ^B Saltimbocca of chicken breast	20.00
– Garnelen ^D Prawns	24.00
Portion Ketchup / Mayonnaise	0.50
Portion of ketchup / mayonnaise	

DAILY DELICACIES · 11:00 – 17:00

Regional geniessen · Enjoy local produce

Wir beziehen unser Frischfleisch von der Hofmetzgerei Wilhelm, Sölden.
Our fresh meat is sourced from our local butcher Hofmetzgerei Wilhelm, Sölden.



KÄSEFONDUE · CHEESE FONDUE ^{A/C/G}

AB 2 PERSONEN · Minimum 2 persons

39.00
p. Person
KIDS:
25.00

Dreierlei Tiroler Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer

^{A/C/G} Grenaille Kartoffeln | Croutons gemischter

Brotspesialitäten | Grillgemüse | knackige

Weintrauben | marinierter Blattsalat | Mixed Pickles |
gemischte Oliven | Grissini Stangerl

Three kinds of Tyrolean cheese with freshly ground pepper | Grenaille potatoes | croutons mixed bread specialties | grilled vegetables | crunchy grapes | marinated leaf salad | mixed pickles | mixed olives | grissini sticks

TIROLER BRETTLJAUSE · TYROLEAN SNACK PLATE ^{A/C/G}

FÜR 2 PERSONEN · For 2 persons

34.00

Die Tiroler Brettljause ist eine traditionelle alpine Brotzeit, die aus einer deftigen Auswahl regionaler Spezialitäten besteht. Diese herzhafteste Jause spiegelt die regionale Vielfalt Tirols wider und ist eine beliebte Stärkung nach einem aktiven Tag in den Bergen.

The Tiroler Brettljause is a traditional Alpine snack consisting of a hearty selection of regional specialties. This hearty snack reflects the regional diversity of Tyrol and is a popular refreshment after an active day in the mountains.

DESSERTS

Warmer Apfelstrudel | Vanillesauce ^{A/C/E/F/G/H/N}

Warm apple strudel | vanilla sauce

12.00

Germknödel ^{A/G/C}

Mohn · poppy seeds

Wahlweise mit · optionally with:

–Butter

10.00

–Vanillesauce

12.00

Vanilla sauce

Karamellierter Kaiserschmarren ^{A/C/G}

Rosinen | Rum | Apfelmus

Caramelized Kaiserschmarren

Raisins | rum | applesauce

18.00

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.