



## EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT

in unserem Bedienungsrestaurant „Panorama“

Frühstückskarte von 09:00 Uhr bis 10:30 Uhr

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke "Allergene Stoffe" enthalten, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Unser ausgebildetes Personal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Alle unsere Gerichte werden "a la minute" und ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen!

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.

Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte "Panorama"-Team!

## A HEARTFELT WELCOME

in our service restaurant "Panorama"

Please be aware that our menu items contain allergens.

Unintentional cross-contamination cannot be ruled out. Our trained members of staff are happy to inform you about potential allergens in our dishes and drinks.

We pride ourselves on our first-class ingredients and freshly prepared dishes, so please accept our apologies if occasionally it takes some time.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (VAT).

The wines we serve are all produced as dry wines.

We wish you a pleasant and enjoyable stay.

Your "Panorama" team

# KLEINE SCHMANKERLN FÜR GENIESSER

## SMALL TREATS FOR GOURMETS

<b>Büffelmozzarella   Tomaten</b>	15
gebundenes Basilikumdressing   Prosciutto   Weissbrot	
A C G H O	
Buffalo mozzarella cheese   tomatoes	
prosciutto   bread	
<b>Escargots de Bourgogne</b>	26
½ Dtz. (6 Stk.) gratinierte Weinbergschnecken	
Knoblauch-Kräuterbutter   Weissbrot	
R G H L M A	
(6 pieces) escargots de bourgogne au gratin	
Garlic herb butter   White bread	
<b>Räucher &amp; Gravedlachs</b>	19
Butter   pikanter Oberskren   Toastbrot	
A C D E F G H L N	
Smoked salmon and graved   butter   tomato jam	
spicy horseradish cream   toast	
<b>Beef Tatar (ca. 20 Minuten)</b>	33
4 Scheiben Toastbrot   Butter	
A C D F G M O P	
4 slices toast   butter	
<b>Kleine Portion Beef Tatar (ca. 20 Minuten)</b>	25
Small serving of steak tartar	
<b>Vitello Tonnato</b>	25
Thunfischsauce   Kapern   Ciabatta	
A C D F G M O P	
tuna sauce   capers   ciabatta	
<b>Salatbeilage gemischt/ Grüner Salat</b>	8
Mixed side-salad / green salad	
<b>„Steirischer Salat“ Ei   Kartoffel   Kürbiskernöl</b>	12
(Kürbiskernöl aus Premstätten – Franz Gruber – Stmk.)	
Styrian salad   egg   potatoes   pumpkin seed oil	

# WARME SCHMANKERLN

## WARM TREATS

<b>Steirischer Backhendl-Salat</b>	20
Gebackene Hühnerfilet   Kartoffel Vogerlsalat   steirisches Kürbiskernöl	
A C F G H L M O	
Fried chicken fillets   salad of potato, lamb's lettuce finest Styrian pumpkin seed oil	
<b>Toast „Idalp“</b>	28
Kleines Filetsteak   kleines Wiener schnitzel vom Kalb	
Toastbrot   knackiger Salat   Cocktailsauce	
A C D E F H G L M N O	
Small entrecote and small pan-fried veal escalope	
Toast   salad   cocktail sauce	
<b>Putensalat „Romana“</b>	20
Sautierte Putenstreifen   Romana Salat	
feine Kräutermarinade	
C F G H L M O P	
Sautéed turkey strips   bed of Romana salad	
<b>Salat Variation „Caesar“</b>	25
Römersalat   sautierte Putenstreifen	
Parmesan   Radicchio	
A C G M P	
“Caesar” variation salad   romaine lettuce   parmesan radicchio   Sautéed turkey strips	
<b>Burger „Italio“</b>	36
Entrecôte faschiert   karamellisiertem Zwiebel	
grüner Spargel   Wachteleier   Salat	
Provolone (ital. Hartkäse)   Trüffelmayonnaise	
Geräucherte Pommes frites	
A C E F G M N O P	
Beef filet / Entrecôte   caramelized brown sugar onion   asparagus   quail eggs	
Provolone (Italian cheese)   lettuce   truffle mayonnaise	
smoked French fries	
<b>Beilagenänderung</b>	3
Menu change per dish	

**AUS DEM SUPPENTOPF**  
**FROM OUR SOUP TUREEN**

**Klare Rindsuppe** 7,5  
**hausgemachte Kräuterfrittaten**  
 A C F G L

Clear beef broth | homemade sliced herb pancakes

**Klare Rindsuppe** 8,5  
**hausgemachte Grießnockerl**  
 A C E F G

Clear beef broth | homemade semolina dumplings

**Klare Rindsuppe** 8,5  
**hausgemachter Fleischstrudel**  
 A C F L

Clear beef broth with meat strudel | vegetables

**Französische Zwiebelsuppe** 10  
 gratinierte Käsecroutons  
 A C E F G L N O

French onion soup | gratinated cheese croutons

**Erdäpfelrahmsuppe** 10  
 Pfifferlingen | Sahnehäubchen  
 A F G H L O

Cream of potato soup | chanterelle mushrooms - cream rosette

**Tiroler Gerstlsuppe** 10  
 Selchfleisch | Gemüse | Rollgerste  
 A G L O

Traditional tyrolean barley soup | smoked pork meat | vegetables

**Dazu empfehlen wir Ihnen Gebäck:** A H N

1 Stück Semmel	1,6
2 Scheiben Schwarzbrot	1,5
2 Scheiben Weißbrot	
2 Stück Kürbisbrot	

**Ofenfrisches Knoblauchbrot** A C F G H L P 8  
 Oven-fresh garlic bread



VEGETARISCHE & VEGANE  
EMPFEHLUNGEN  
VEGETARIAN & VEGAN RECOMMENDATION

<b>Risotto Milanese</b> Gemüse   Parmesan A G L	22
<b>Linseneintopf   Weißbrot</b> A C G L M Lentil stew   white bread	17
<b>Käsespätzle</b> Paznauner Almkäse A C F G H L O Cheese spaetzle with Paznaun mountain cheese	21
<b>Veganes Gemüsegröstl</b> Olivenöl   gebratene Kartoffelscheiben Gemüse   Kräuter L In olive oil pan fried potatoes   vegetables   herbs	21
<b>Spaghetti Basilikumpesto</b> A C G H E P F Spaghetti basil pesto	18
<b>Spaghetti Pesto Rossó</b> A C G H E P Spaghetti red tomato pesto	18

<b>Penne „La Pastore“</b>	20
Makkaroni   Schinken   Champignons pikante Tomatensauce	
A C F G H L O	
Macaroni   ham   mushrooms   spicy tomato sauce	
 <b>Spaghetti Bolognese</b>	18
A C F L M O	
 <b>Gröstl „Tiroler Art“</b>	22
Geröstete Kartoffelscheiben   Zwiebeln   Stückchen vom Schweinsbraten und Selchschopf   Krautsalat ein Spiegelei	
C G M	
Roast potatoes   onions   pieces of roasted and smoked pork one fried egg	
 <b>Blutwurstgröstl</b>	25
Geröstete Kartoffelscheiben   Zwiebeln   Blutwurst	
A G L M O	
Roast potatoes   onions   Kind of black pudding	

KLASSIKER VOM ROST UND AUS DER  
PFANNE  
CLASSIC ROAST AND FRIED DISHES

VOM RIND...  
BEEF DISHES

<b>Fiakergulasch</b> Semmelknödel   Essiggurkerl Spiegelei   Frankfurter ACEFGHLMNOP	26
Goulash   fried egg   Frankfurter sausage   gherkin bread dumpling	
<b>Zwiebelrostbraten</b> Kartoffelspalten   Speckbohnen AFGHLMO	31
Cutlet of beef   onions   fried potatoes slices green beans with bacon	
<b>Almochsen-Steak (200 g) (ca. 20 Minuten)</b> Unsere Steaks werden in der Regel <u>Medium</u> serviert Pfeffersauce   buntes Gemüse   Pommes frites ACEFGHLMNO	49
Steak from a young bull raised on high mountain spicy pepper sauce   mixed vegetables   french fries (about 20 minutes waiting time)	
<b>Filetspitzen „Stroganoff“</b> hausgemachte Butterspätzle   Gemüse ACEFGHLMNOP	37
Stroganoff-style sautéed pieces of beef homemade butter spaetzle   fresh vegetables	

**VOM SCHAF...**  
LAMB DISHES

<b>Lammkronen vom heimischen Schaf</b>	43
knusprige Kräuterkruste   Steinpilzpolenta	
Ratatouillegemüse	
A C E F G H L M N O	
Rack of lamb from local flocks in crispy herb crust   polenta mushrooms   ratatouille	

**VOM KALB...**  
VEAL DISHES

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	32
Pommes frites   Preiselbeeren	
A C E F G H M N	
Pan-fried veal escalope "Vienna style"	
French fries   cranberries	
 <b>Kalbs Cordon bleu</b>	36
Almkäse aus der Genussregion	
Petersilienkartoffeln	
A C E F G H M N	
Breaded and fried veal cutlet filled with ham and cheese	
parsley potatoes	
 <b>Kalbsrückensteak</b>	54
Kartoffelgratin   Morelrahm   grüne Bohnen   Trüffel	
A C G H M O	
Veal sirloin steak   morel cream   green beans   truffle	
 <b>Ossobuco vom Kalb</b>	40
Italienisches Gemüse   Polenta	
A G L C M O	
Veal ossobuco   Italian vegetables   Polenta	



## VOM SCHWEIN... PORK DISHES



### Grillkotelette

28

gefüllt mit würzigem Paznauner Almkäse im Natursaftl

Gemüse | Butterreis

A C E F G H L M N O

Grilled pork chop filled with spicy Paznaun mountain cheese  
delicious gravy | fresh vegetables | buttered rice

## VOM WILD... GAME DISHES

### Hirschrückensteak

45

kräftige Rotweinsauce | sautierte Pilze

Kartoffelschupfnudeln | Nüsse

A C G E H L M P O

Venison steak

in a strong red-wine sauce | sautéed mushrooms

potato noodles | nuts

VOM GEFLÜGEL...  
POULTRY DISHES

**Curryputengeschnetzeltes**

27

Reisring  
A F G H L M O

Strips of turkey | curry sauce | rice ring

**NUR AUF VORBESTELLUNG...**  
TO BE ORDERED IN ADVANCE ONLY

**ab zwei Personen - Preis pro Person**  
for two or more persons – price per person

**Spare Ribs**

42

gemischter Salat  
Pommes frites | BBQ | Knoblauchsauce  
C F H L M N O P

Spare ribs | mixed salad | French fries | BBQ | garlic sauce

**Ganzes steirisches Backhendl**

32

Reis | frittierte Petersilie | Salat  
A C F G H L M O

Styrian fried chicken | rice | fried parsley | salad

VOM GRILL  
FROM THE GRILL

Wählen Sie Ihr Lieblingssteak vom Grill,  
serviert auf heißem Stein – nur mit  
großem Meersalz gewürzt  
(Wartezeit ca. 30 min) – unsere Steaks werden in der Regel  
Medium serviert

Select your favourite steak from the grill, served on a hot stone  
seasoned only with sea salt. (about 30 min. waiting time)  
Our steaks are usually served medium.

Dry Aged Rib Eye (300 g)	49
Dry aged rib-eye (300 g)	
T-Bone Steak (500 g)	80
T-bone steak (500 g)	
Porterhouse Steak für zwei Personen (1.000 g)	180
Porterhouse steak for two persons (1.000 g)	

Als Beilagen reichen wir Ofenkartoffeln  
Sauerrahm-Dip | Maiskolben  
A C F G M L E

As side dishes we serve baked potatoes | sour cream dip |  
corn cob

FANGFRISCHES AUS TEICH, FLUSS & MEER  
FRESHLY CAUGHT FROM THE POND AND SEA

Thunfischsteak vom Grill	39
Basilikumpesto   knackiges Gemüse	
Wildreis	
A C D E F G H L M P	
Grilled tuna steak   basil pesto	
mixed vegetables   wild rice	
Pikantes Garnelenpfandl „a la Casa“	35
8 Stk. Garnelen   Olivenöl   Pfefferoni	
Tabasco   Worcestershiresauce	
Knoblauchbrot	
A B C D M R	
Spicy prawns   olive oil   peppers	
Tabasco   Worcestershire sauce	
Garlic bread	

# KINDERÜBERRASCHUNG

## CHILDREN'S SURPRISE

NUR für Kinder  
ONLY for children

### **Biene Maja**

10

Frankfurter Würstel | Pommes frites  
Kinderüberraschung  
A C F G H M O

Frankfurter | French fries  
children's surprise

### **Micky Maus**

15

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb | Pommes frites  
Kinderüberraschung  
A C E F G H M N O

Small pan-fried veal escalope "Vienna style" | French fries  
children's surprise

### **Bob der Baumeister**

10

Spaghetti Bolognese  
Kinderüberraschung  
A C F L M O

Spaghetti Bolognese | meat sauce  
children's surprise

### **Grisu**

10

Spaghetti Basilikumpesto  
Kinderüberraschung  
A C G H E P F

Spaghetti basil pesto  
children's surprise

# SÜSSE VERSUCHUNGEN

## SWEET TEMPTATIONS

<b>Apfelstrudel</b> A C G H	
<b>oder Topfenstrudel</b> A C E G	8,5
Vanillesauce G □, Schlagsahne G oder Vanilleeis G	+ 2
Apple <b>or</b> curd cheese strudel	
vanilla sauce, whipped cream <b>or</b> vanilla ice cream	
<b>Kastanienreis</b>	14
Sahne   Griottes Kirschen	
G H	
mashed chestnuts   cream   griottes cherries	
<b>Kaiserschmarren Klassisch</b>	
<b>(ca. 25 Minuten)</b>	18
Zwetschkenröster	
A C E G O P	
Refried Pancake strips   roasted plums	
(about 25 minutes waiting time)	
<b>Haselnusskaiserschmarren</b>	
<b>(ca. 25 Minuten)</b>	22
Vanille Sabayon	
A C E G O P H	
Refried Pancake strips   hazelnuts   vanilla sabayon	
(about 25 minutes waiting time)	
<b>Riesengermknödel</b>	18
Heidelbeerfüllung   Chassiseis   Mohnzucker   Vanillesauce	
A C E F G H N	
Germ dumpling   filled with blueberry's   black currant ice	
poppy sugar   vanilla sauce	
<b>Eisplalatschinken</b>	19
Vanilleeis   Schokoladensauce   Mandelsplitter	
A C E G H	
Pancakes   vanilla ice cream   chocolate sauce   almonds	
<b>1 Stück Torte</b>	6
1 piece of cake	

# SÜSSE VERSUCHUNGEN

## SWEET TEMPTATIONS

### Bananensplit

12,5

Vanilleeis vom heimischen Konditor | Bananen  
gehobelte Mandeln | Schokolade | Sahne  
C E G H

Locally made vanilla ice cream | bananas | sliced almonds  
chocolate | cream

### Heiße Liebe

12,5

Vanilleeis vom heimischen Konditor | Himbeeren | Sahne  
A C G

Locally made vanilla ice cream | raspberries | cream

### 1 Kugel Eis oder Port. Schlagsahne

2

G  
1 scoop of ice cream or whipped cream

### Nur auf Anfrage:

ONLY ON DEMAND:

### Salzburger Nockerl

60

(für/ab zwei Personen – ca. 30 Minuten Wartezeit)  
Heidelbeer | Preiselbeercremē  
C G

traditional pastries dessert from Salzburg  
blueberry | cranberry cream

### Dazu empfehlen wir:

WE RECOMMEND:

### Gewürztraminer PASSITO "St. Valentin Comteess"

0,375 l 80

Alkoholgehalt: 11,5 %

Restzucker: 197 gr/l

Säure: 6,25 gr/l

Weinkellerei Eppan, Südtirol



Informationen über Allergene in unseren Getränken,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.  
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle.

Preise in € inkl. MwSt.



**BERGFRÜHSTÜCK**  
BREAKFAST IN THE MOUNTAINS

**TÄGLICH VON 09:00 BIS 10:30 UHR**  
DAILY FROM 9:00 TO 10:30 A.M.

<b>Schinken - Käse Toast</b> Salatgarnitur C L M O A H	12
Ham & cheese toast   saladgarnish	
<b>Früchtejoghurt</b> G H	7,5
Yoghurt   fruits	
<b>Ham &amp; Eggs</b> C L M O oder <b>Bacon &amp; Eggs</b> C L M O	15
Spiegeleier   Schinken oder Speck Fried eggs with ham or bacon	
<b>Strammer Max</b> Gebratener Schinken   Spiegeleier getoastetes Schwarzbrot A C M L	15
Roast ham   fried eggs   toasted dark bread	
<b>Omelett oder Rührei</b> nach Wahl   Champignons C Schinken C L M O oder Käse C G	12
Omelette or scrambled egg with a choice of mushrooms   ham or cheese	
<b>Power - Frühstück</b> Tee oder Kaffee   Orangenjuice   Butter Marmelade   Wurst   Käse Ei nach Wahl   Naturjoghurt   Gebäck A C M L G H	30
Power breakfast with tea or coffee   orange juice   butter   jam assorted cold cuts   cheese 1 egg of your choice   natural yoghurt   bread	

## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG :

**Rind:** Österreich - Kärnten – Tirol – Salzburg / EU

**Kalb:** nach Verfügbarkeit Österreich / EU

**Geflügel:** Österreich - Steiermark / EU

**Wolfsbarsch – Zander – Dorade – Karpfen:** International / EU

**Forelle:** Österreich / Alpenregion

**Schwein:** Österreich - Steiermark / EU

**Specksorten:** Österreich - Nordtirol

**Käse:** Österreich / Italien / Frankreich

**Eier:** Freilandhaltung Österreich

**Milch:** Österreich



## APERITIF & SOFT DRINKS

### APERITIFS

<b>Martini</b> bianco, rosso oder dry	5 cl	4,5
<b>Campari Soda</b>	5 cl	6,5
<b>Campari Orange</b>	5 cl	6,5
<b>Cynar Soda</b>	0,25 l	8
<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	5,5
<b>Glas Champagner</b>	0,1 l	18
<b>Hendrick's Gin</b>	4 cl	11
<b>Gin Mare</b>	4 cl	12
<b>Arnolds Bergwiesenkräuter Gin</b> Quadratscher Edelbrand - Pfeifer	4 cl	9
<b>Wein gespritzt</b>	0,25 l	5
<b>Aperitivo Spritz</b>	0,25 l	8
<b>Hugo</b>	0,25 l	8

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!

See the daily wine list for wine by the glass!

## ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS

Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,25 l 3,7
Acqua Panna	0,75 l 8
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,25 l 3,7
San Pellegrino	0,75 l 8
Ischgler Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,25 l 3,5
Ischgler Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,5 l 5,5
Coca-Cola   Sprite   Mezzo Mix Fanta	0,25 l 3,5
Coca-Cola   Sprite   Mezzo Mix Fanta	0,5 l 5,5
Coca-Cola Zero (Flasche)	0,33 l 5
Almdudler (Flasche)	0,35 l 5



## KINDER-/JUGENDGETRÄNKE CHILDREN'S DRINKS

Kirschsaft gespritzt	0,5 l 4
Holunderblüten Saft gespritzt	0,5 l 4

# ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS



Bitter Lemon	0,2 l	4,5
Tonic Water	0,2 l	4,5
Ginger Ale	0,2 l	4,5



## Fruchtsäfte

Apfelsaft (apple juice)	0,2 l	3,5
Orangensaft (orange juice)	0,2 l	3,5
Johannisbeersaft (currant juice)	0,2 l	3,5
Multivitaminsaft (multivitamin juice)	0,2 l	3,5

Fruchtsäfte gespritzt	0,25 l	3,5
Fruchtsäfte gespritzt	0,5 l	5,5
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l	12
Eistee Zitrone oder Pfirsich (Flasche)	0,33 l	4,5

Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	5,5
--------------------------------	-------	-----

## LIFETIME DRINKS M

ORGANICS Tonic Water	0,25   4,5
ORGANICS Bitter Lemon	0,25   4,5
ORGANICS Black Orange	0,25   4,5
ORGANICS Ginger Ale	0,25   4,5



**Red Bull® ENERGY DRINK**

0,25 | 4,5

Informationen über Allergene in unseren Getränken,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.  
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



**BIERE****BEERS**

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Trumer Pils vom Fass	0,2 l	3,5
Trumer Pils vom Fass	0,3 l	4,5
Trumer Pils vom Fass	0,5 l	5,5
Silvretta Bräu Märzen vom Fass	0,2 l	3,7
Silvretta Bräu Märzen vom Fass	0,3 l	4,7
Silvretta Bräu Märzen vom Fass	0,5 l	5,7
Trumer Sigls Radler vom Fass	0,3 l	4,5
Trumer Sigls Radler vom Fass	0,5 l	5,5
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,3 l	4,5
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,8
Silvretta Bräu Märzen Flasche	0,5 l	5,7
Trumer Pils Flasche	0,33 l	4,5
Puntigamer Winterbier Flasche	0,5 l	7
Gösser Stifts-Zwickl hell Flasche	0,5 l	8
Mohrenbräu Kellerbier Flasche	0,33 l	6
Mohrenbräu Pale Ale Flasche	0,75 l	14
Corona Flasche	0,33 l	6
Desperados Flasche	0,33 l	7

Informationen über Allergene in unseren Getränken,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.  
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



# HEISSGETRÄNKE

## HOT DRINKS

Verlängerter (American coffee)	3,8
Kleiner Espresso	3,5
	
Kleiner Espresso Macchiato	3,5
Großer Espresso	6,8
Ristretto	3,5
Cappuccino	4,9
Latte Macchiato	5
Lumumba (Heiße Schoko mit Rum)	10
Irish Coffee "Tullamore Dew" (4 cl)	15,8
Café Louis XIII (Großer Espresso mit Remy Louis XIII)	117
Cafe Amaretto	8,3
Cafe Baileys	8,3
Heiße Zitrone	3,5
Heiße Schokolade mit Sahne	6,5
Tee mit Honig	4,8
Tee mit Rum	7
	
Tee Früchte (fruit tea)	3,5
Hagebutte (rose hip tea)	
Kamille (camomile tea)	
Pfefferminz (peppermint tea)	
Grün (green tea)	
Schwarz (black tea)	
Glühwein	0,25 l 7
Jägertee	0,25 l 8

Einige unserer Heißgetränke werden mit einer Süßigkeit serviert, welches die Allergene A G und H enthält.

# DIGESTIF/MAGENTRÖSTER

## DIGESTIF

Flügerl (2cl roter Vodka, 2 cl Red Bull)	4 cl	5
Flying Hirsch	6 cl	6
Underberg	2 cl	3,5
Jägermeister	2 cl	4
Fernet Branca	2 cl	4
Amaretto	2 cl	4,5
Baileys	2 cl	4,5
Ramazzotti	5 cl	5
Rum	2 cl	3,5

## WEINBRAND/COGNAC

## BRANDY/COGNAC

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin X.O.	2 cl	24
Hennessy V.S	2 cl	7
Hennessy V.S.O.P	2 cl	11
Hennessy X.O.	2 cl	20

## WHISKY

Jim Beam (Bourbon Whisky)	4 cl	8
Johnnie Walker Red Label (Scotch Whisky)	4 cl	8
Chivas Regal (Blended Scotch Whisky)	4 cl	10
Dimple (Scotch Whisky)	4 cl	10
Tullamore (Irish Whisky)	4cl	12

**EDELBRÄNDE**  
**EXQUISITE SPIRITS**

**Selection Feindestillerie Hochstrasser**

Mc Intosh Apfelbrand	2 cl	5
Berg Vogelbeerbrand	2 cl	7
Haselnussgeist	2 cl	7
Waldhimbeerbrand	2 cl	9
Johannisbeerbrand	2 cl	9
Marillenbrand	2 cl	4
Marillenbrand Select	2 cl	7
Williamsbrand	2 cl	4
Birnenbrand Select	2 cl	7
Bauernobstler	2 cl	4
Schilchergrappa Holzfass gereift	2 cl	7

Informationen über Allergene in unseren Getränken,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.  
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



**EDELBRÄNDE**  
**EXQUISITE SPIRITS**

**Tiroler Brennerei**

<b>Der Inntaler</b> Brennerei Rochelt (Komposition aus Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren)	2 cl	20
<b>Brombeere</b> Brennerei Kössler	2 cl	18
<b>Schwarze Johannisbeere</b> Brennerei Kössler	2 cl	16
<b>Zwetschkenbrand Gold</b> Quadratscher Edelbrand - Pfeifer	2 cl	8,5
<b>Birnenbrand Gold</b> Quadratscher Edelbrand - Pfeifer	2 cl	8,5
<b>Apfelbrand Elstar Gold</b> Quadratscher Edelbrand - Pfeifer	2 cl	8,5
<b>Heidelbeerbrand</b> Grissners Edle	2 cl	15
<b>Zirbengeist</b> Grissners Edle	2 cl	7

Informationen über Allergene in unseren Getränken,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.  
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



## ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA

Grappa il Bacio delle Muse Riserva	2 cl	7
Grappa di Amarone della Valpolicella, Gagliano	2 cl	7
Grappa di Ornellaia	2 cl	13
Grappa di Sassicaia	2 cl	12
Grappa Piave Cuore	2 cl	5,5

## PREMIUM TEQUILA PREMIUM TEQUILA

Centario Reposado	2 cl	6
Clase Azul Reposado	2 cl	12
Clase Azul Reposado	0,7 l	320

## SEKT/PROSECCO SPARKLING WINE/PROSECCO

Schlumberger „Sparkling”	0,2 l	11
Schlumberger „Sparkling”	0,75 l	38,5
Prosecco Spumante D.O.C. Treviso - Italien	0,2 l	11
Prosecco Spumante D.O.C.G. Valdobbiadene – Italien	0,75 l	38,5

# CHAMPAGNER

## CHAMPAGNE

<b>Alain Thiénot</b> Brut	0,75 l	90
<b>Charles Heidsieck</b> Brut	0,75	105
<b>Bollinger</b> Special Cuveé °007 Edition°	0,75 l	110
<b>Bollinger</b> Rosé Brut	0,75 l	135
<b>Bollinger</b> PN Blanc de Noirs Brut	1,5 l	365
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut	0,2 l	30
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut	0,75 l	110
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut	1,5 l	250
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut	3,0 l	580
<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut	6,0 l	1260
<b>Moët &amp; Chandon</b> Rosé	0,75 l	135
<b>Moët &amp; Chandon</b> ICE	0,75 l	150
<b>Moët &amp; Chandon</b> ICE	1,5 l	300
<b>Moët &amp; Chandon</b> ICE Rosé	0,75 l	165
<b>Moët &amp; Chandon</b> ICE Rosé	1,5 l	350
<b>Veuve Clicquot</b> Brut	0,75 l	110
<b>Veuve Clicquot</b> Brut	1,5 l	270
<b>Laurent Perrier</b> Brut	0,75 l	97
<b>Laurent Perrier</b> Rosé	0,75 l	195
<b>Laurent Perrier</b> Rosé	1,5 l	370
<b>Laurent Perrier</b> Blanc de blanc [Brut Nature]	0,75 l	195

Informationen über Allergene in unseren Getränken,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.  
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



## PRESTIGE CUVÉE

## PRESTIGE CUVÉE

<b>Veuve Clicquot La Grande Dame 2015</b>	0,75 l	315
<b>Laurent Perrier Grand siècle N°24</b>	0,75 l	550
<b>Laurent Perrier Grand siècle N°22</b>	1,5 l	1200
<b>Laurent Perrier Alexandra Rosé 2012</b>	0,75 l	750
<b>Armand de Brignac Brut Gold</b>	0,75 l	777
<b>Armand de Brignac Brut Rosé</b>	0,75 l	11155
<b>Armand de Brignac Brut Rosé</b>	1,5 l	2400
<b>Krug Rosé 27 ème Brut</b>	0,75 l	640
<b>Dom Pérignon 2013</b>	0,75 l	445
<b>Dom Pérignon 2008</b>	0,75 l	650
<b>Dom Pérignon LUMINOUS 2013</b>	0,75 l	465
<b>Dom Pérignon 2012</b>	1,5 l	1005
<b>Dom Pérignon 2008 Rosé</b>	0,75 l	905
<b>Dom Pérignon 2009 Rosé</b>	1,5 l	1865

Informationen über Allergene in unseren Getränken,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.  
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



## PRESTIGE CUVÉE

## PRESTIGE CUVÉE

<b>Perrier Jouet</b> Belle Epoque 2014	0,75 l	295
<b>Perrier Jouet</b> Belle Epoque 2012	1,5 l	680
<b>Perrier Jouet</b> Belle Epoque 2013 Rosé	0,75 l	555
<b>Perrier Jouet</b> Belle Epoque 2010 Rosé	1,5 l	1005
<b>Roederer Cristal</b> 2014 Rosé	0,75 l	1200
<b>Roederer Cristal</b> 2005 /07/09 Rosé	1,5 l	2200



Informationen über Allergene in unseren Getränken,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.  
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.

