



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

Büffelmozzarella Tomaten	15
gebundenes Basilikumdressing Prosciutto Weissbrot A C G H O	
Buffalo mozzarella cheese tomatoes prosciutto bread	
Escargots de Bourgogne	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	
Räucher & Gravedlachs	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	
Beef Tatar (ca. 20 Minuten)	33
4 Scheiben Toastbrot Butter A C D F G M O P	
4 slices toast butter	
Kleine Portion Beef Tatar (ca. 20 Minuten)	25
Small serving of steak tartar	
Vitello Tonnato	25
Thunfischsauce Kapern Ciabatta A C D F G M O P	
tuna sauce capers ciabatta	
Salatbeilage gemischt/ Grüner Salat	8
Mixed side-salad / green salad	
„Steirischer Salat“ Ei Kartoffel Kürbiskernöl	12
(Kürbiskernöl aus Premstätten – Franz Gruber – Stmk.) Styrian salad egg potatoes pumpkin seed oil	

WARMES SCHMANKERLN

WARM TREATS

Steirischer Backendl-Salat	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	
Toast „Idalp“	28
Kleines Filetsteak kleines Wienerschnitzel 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	
Putensalat „Romana“	20
Sautierte Putenstreifen Romana Salat feine Kräutermarinade C F G H L M O P	
Sautéed turkey strips bed of Romana salad	
Salat Variation „Caesar“	25
Römersalat sautierte Putenstreifen Parmesan Radicchio A C G M P	
“Caesar” variation salad romaine lettuce parmesan radicchio Sautéed turkey strips	
Burger „Italio“	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	
Beilagenänderung	3
Menu change per dish	

AUS DEM SUPPENTOPF FROM OUR SOUP TUREEN

Klare Rindsuppe hausgemachte Kräuterfrittaten A C F G L	7,5
Clear beef broth homemade sliced herb pancakes	
Klare Rindsuppe hausgemachte Grießnockerl A C E F G	8,5
Clear beef broth homemade semolina dumplings	
Klare Rindsuppe hausgemachter Fleischstrudel A C F L	8,5
Clear beef broth with meat strudel vegetables	
Französische Zwiebelsuppe gratinierte Käsecroutons A C E F G L N O	10
French onion soup gratinated cheese croutons	
Erdäpfelrahmsuppe Pfifferlingen Sahnehäubchen A F G H L O	10
Cream of potato soup chanterelle mushrooms - cream rosette	
Tiroler Gerstlsuppe Selchfleisch Gemüse Rollgerste A G L O	10
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

Risotto Milanese 22
Gemüse | Parmesan
A G L

Linseneintopf | Weißbrot 17
A C G L M
Lentil stew | white bread



Käsespätzle 21
Paznauner Almkäse
A C F G H L O
Cheese spaetzle with Paznaun mountain cheese

Veganes Gemüsegröstl 21
Olivenöl | gebratene Kartoffelscheiben
Gemüse | Kräuter
L
In olive oil pan fried potatoes | vegetables | herbs

Spaghetti Basilikumpesto 18
A C G H E P F
Spaghetti basil pesto

Spaghetti Pesto Rossó 18
A C G H E P
Spaghetti red tomato pesto

PASTA & CO

PASTA DISHES

Penne „La Pastore“ 20

Makkaroni | Schinken | Champignons
pikante Tomatensauce
A C F G H L O

Macaroni | ham | mushrooms | spicy tomato sauce

Spaghetti Bolognese 18

A C F L M O

Gröstl „Tiroler Art“ 22

Geröstete Kartoffelscheiben | Zwiebeln | Stückchen vom
Schweinsbraten und Selchschoopf | Krautsalat
ein Spiegelei
C G M

Roast potatoes | onions | pieces of roasted and smoked pork
one fried egg

Blutwurstgröstl 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

Fiakergulasch

26

Semmelknödel | Essiggurkerl

Spiegelei | Frankfurter

A C E F G H L M N O P

Goulash | fried egg | Frankfurter sausage | gherkin
bread dumpling

Zwiebelrostbraten

31

Kartoffelspalten | Speckbohnen

A F G H L M O

Cutlet of beef | onions | fried potatoes slices
green beans with bacon

Almochsen-Steak (200 g) (ca. 20 Minuten)

49

Unsere Steaks werden in der Regel Medium serviert

Pfeffersauce | buntes Gemüse | Pommes frites

A C E F G H L M N O

Steak from a young bull raised on high mountain
spicy pepper sauce | mixed vegetables | french fries
(about 20 minutes waiting time)

Filetspitzen „Stroganoff“

37

hausgemachte Butterspätzle | Gemüse

A C E F G H L M N O P

Stroganoff-style sautéed pieces of beef
homemade butter spaetzle | fresh vegetables

VOM SCHAF... LAMB DISHES

Lammkronen vom heimischen Schaf 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

Wiener Schnitzel vom Kalb 32

Pommes frites | Preiselbeeren

A C E F G H M N

Pan-fried veal escalope "Vienna style"

French fries | cranberries

Kalbs Cordon bleu

Almkäse aus der Genussregion

Petersilienkartoffeln

A C E F G H M N



36

Breaded and fried veal cutlet filled with ham and cheese
parsley potatoes

Kalbsrückensteak

54

Kartoffelgratin | Morchelrahm | grüne Bohnen | Trüffel

A C G H M O

Veal sirloin steak | morel cream | green beans | truffle

Ossobuco vom Kalb

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 Natursaft |
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 |
corncob

FANGFRISCHES AUS TEICH, FLUSS & MEER FESHLY 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

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

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 | Preiselbeercremé

C G

traditional pastries dessert from Salzburg
blueberry | cranberry cream

Dazu empfehlen wir:

WE RECOMMEND:

Gewürztraminer PASSITO "St. Valentin Comtess"

Alkoholgehalt: 11,5 %
Restzucker: 197 gr/ltr
Säure: 6,25 gr/ltr
Weinkellerei Eppan, Südtirol

0,375 l 80



BERGFRÜHSTÜCK
BREAKFAST IN THE MOUNTAINS

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

Schinken - Käse Toast 12
Salatgarnitur
C L M O A H

Ham & cheese toast | saladgarnish

Früchtejoghurt 7,5
G H

Yoghurt | fruits

Ham & Eggs C L M O oder Bacon & Eggs C L M O 15

Spiegeleier | Schinken oder Speck

Fried eggs with ham or bacon

Strammer Max 15
Gebratener Schinken | Spiegeleier
getoastetes Schwarzbrot
A C M L

Roast ham | fried eggs | toasted dark bread

Omelett oder Rührei 12
nach Wahl | Champignons C
Schinken C L M O
oder Käse C G

Omelette or scrambled egg with a choice of
mushrooms | ham or cheese

Power - Frühstück 30
Tee oder Kaffee | Orangenjuice | Butter
Marmelade | Wurst | Käse
Ei nach Wahl | Naturjoghurt | Gebäck
A C M L G H

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

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

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

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)	11,7
Café Amaretto	8,3
Café 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

EDELBRÄNDE

EXQUISITE SPIRITS

Tiroler Brennerei

Der Inntaler Brennerei Rochelt (Komposition aus Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren)	2 cl	20
---	------	----

Brombeere Brennerei Kössler	2 cl	18
---------------------------------------	------	----

Schwarze Johannisbeere Brennerei Kössler	2 cl	16
--	------	----

Zwetschkenbrand Gold Quadratscher Edelbrand - Pfeifer	2 cl	8,5
---	------	-----

Birnenbrand Gold Quadratscher Edelbrand - Pfeifer	2 cl	8,5
---	------	-----

Apfelbrand Elstar Gold Quadratscher Edelbrand - Pfeifer	2 cl	8,5
---	------	-----

Heidelbeerbrand Grissners Edle	2 cl	15
--	------	----

Zirbengeist Grissners Edle	2 cl	7
--------------------------------------	------	---

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

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

PRESTIGE CUVÉE

PRESTIGE CUVÉE

Veuve Clicquot La Grande Dame 2015	0,75 l	315
Laurent Perrier Grand siècle N°24	0,75 l	550
Laurent Perrier Grand siècle N°22	1,5 l	1200
Laurent Perrier Alexandra Rosé 2012	0,75 l	750
Armand de Brignac Brut Gold	0,75 l	777
Armand de Brignac Brut Rosé	0,75 l	1155
Armand de Brignac Brut Rosé	1,5 l	2400
Krug Rosé 27 eme Brut	0,75 l	640
Dom Perignon 2013	0,75 l	445
Dom Perignon 2008	0,75 l	650
Dom Perignon LUMINOUS 2013	0,75 l	465
Dom Perignon 2012	1,5 l	1005
Dom Perignon 2008 Rosé	0,75 l	905
Dom Perignon 2009 Rosé	1,5 l	1865

PRESTIGE CUVÉE

PRESTIGE CUVÉE

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

