



## Menüvorschläge

PANORAMARESTAURANT BAUMGARTEN

## SUPPEN

1)	Kraftbrühe mit Grießnockerl	4,60
2)	Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,60
3)	Kraftbrühe mit Leberspätzle	4,60
4)	Kraftbrühe mit Käspresknödel	6,50
5)	Minestrone mit grünem Gemüse	6,50
6)	Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	6,50
7)	Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Croutons	7,50
8)	Apfel-Selleriesuppe mit Speckchips	7,50

## VORSPEISEN

1)	Bunter Salatteller	5,90
2)	Blattsalate an Himbeerdressing mit gebratenen Pilzen	9,90
3)	Gefüllte Kartoffeltasche mit Bergkäse, Preiselbeeren und Salatgarnitur	9,90
4)	Gebratenes Forellenfilet auf Balsamicolinsen und Birne	12,90
5)	Vitello Tonnato mit Focaccia	12,90
6)	Bregenzerwälder Ziegenkäse im Speckmantel gebraten auf Blattsalat	12,90

Saisonal können auch Vorspeisen mit frischem Spargel  
Kürbis angeboten werden!

## HAUPTSPEISEN VOM KALB

- 1) Kalbsrücken im Ganzen gebraten an Rosmarinsaft mit Spinat-Kartoffelroulade und Rahmkohlrabi 35,--
- 2) Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto gebraten auf Safranrisotto und glacierten Karottten und Erbsenschoten 24,--
- 3) Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren Petersilkartoffeln 22,--

## HAUPTSPEISEN VOM RIND

- 1) Duett vom Rind (Entrecôte und Backe) an Rotweinsauce mit gebackenen Polentabällchen und buntem Gemüse 26,--
- 2) Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Gemüse der Saison 21,--
- 3) Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelkroketten 23,--

## HAUPTSPEISEN VOM SCHWEIN

- 1) Saftiges Schweinsfilet im Speckmantel an Thymianjus und Kartoffelgratin und Saisongemüse 21,--
- 2) Schweinsrückensteak an Pfefferrahmsauce mit Butterreis und Pommes frites, Gemüse garnitur 18,--

## HAUPTSPEISEN VOM HUHN/PUTE

- 1) Gebratenes Hühnerbrüstchen auf cremigem Kräuterrisotto und Frühlingsgemüse 21,--
- 2) Putenroulade mit Gorgonzola, feine Nüdele, Blumenkohl und Brokkoligemüse 18,--

## HAUPTSPEISEN VOM FISCH

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 1) | Gebratenes Lachssteak an Tomaten-Buttersauce<br>Basilikumrisotto und Saisongemüse | 25,-- |
| 2) | Gebratene Filets vom Bachsaibling auf Gurkengemüse<br>und Nüdele                  | 26,-- |

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 1) | Gemüsestrudel mit Kräutersauerrahm                               | 16,-- |
| 2) | Leichtes Gemüserisotto mit Kräutersauce                          | 15,-- |
| 3) | Penne in feuriger Tomatensauce mit Oliven<br>Rucola und Parmesan | 14,-- |

## DESSERTS

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1) | Warmes Schokoladeküchlein mit frischen Früchten<br>und Sahne | 8,90 |
| 2) | Joghurt-Topfenterrine mit Caramelsauce                       | 8,90 |
| 3) | Duo vom Schokomousse mit Himbeerspiegel                      | 9,90 |
| 4) | Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren (saisonal)             | 9,90 |
| 5) | Eisbecher laut Eiskarte                                      |      |

## WISSENSWERTES UND ORGANISATORISCHES

Gedeck (Brot und Aufstrich)

Bei Menü ab 35 Euro/pro Person sind Brot u. Aufstrich inkludiert.

Menü bis 35 Euro / pro Person – servieren wir Ihnen gerne  
Brot und Aufstrich um 1,50 Euro /pro Person

## FÜR MITGEBRACHTE TORTEN

verrechnen wir eine Servicepauschale

in Verbindung mit einem 4-Gang-Menü 1,10 Euro pro Personen

in Verbindung mit einem 3-Gang-Menü 1,50 Euro pro Person

## FÜR MITGEBRACHTE WEINE

verrechnen wir ein Stoppelgeld von 17,-- Euro pro Flasche

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für eine Feier oder ein Event in unserem Restaurant interessieren.

Sollten Ihnen die Menüvorschläge nicht zusagen, dann sind wir gerne bereit, sie nach Ihren Wünschen zu ändern!