



Menüvorschläge

PANORAMARESTAURANT BAUMGARTEN

SUPPEN

1)	Kraftbrühe mit Grießnockerl	6,80
2)	Kraftbrühe mit Kräuterflädle	6,80
3)	Kraftbrühe mit Käspresknödel	7,50
4)	Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Crôutons	7,50
5)	Apfel-Selleriesuppe mit Speckchips	7,80
6)	Spargelcremesuppe (saisonal)	8,80
7)	Pfifferlingcremesuppe (saisonal)	8,80
8)	Hokkaidokürbis-Orangen-Ingwercremesuppe	8,80

VORSPEISEN

1)	Bunter Salatteller	7,80
2)	Blattsalate an Himbeerdressing mit gebratenen Pilzen	11,80
3)	Vitello Tonnato mit Gebäck	14,80
4)	Bregenzerwälder Ziegenkäse im Speckmantel gebraten auf Blattsalat	12,90
5)	Blattsalate mit paniertem Spargel und gebratenem Speck	13,80

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 38,--
- 2) Kalbsschnitzel mit frischem Salbei und Prosciutto gebraten mit Kartoffelpüree und glacierten Karottten und Erbsenschoten 29,--

HAUPTSPEISEN VOM RIND

- 1) Duett vom Rind (Entrecôte und Backe) an Rotweinsauce mit gebackenen Polentabällchen und buntem Gemüse 29,--
- 2) Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelkroketten 24,90

HAUPTSPEISEN VOM SCHWEIN

- 1) Saftiges Schweinsfilet im Speckmantel an Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin und Saisongemüse 28,--

HAUPTSPEISEN VOM HUHN/PUTE

- 1) Gebratenes Hühnerbrüstchen auf cremigem Kräuterrisotto und Frühlingsgemüse 24,--

HAUPTSPEISEN VOM FISCH

- 1) Gebratenes Filet vom Bachsaibling auf Basilikumnüdele und Saisongemüse 27,--

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 1) | Spinatkäsepalatschinken mit Tomatensauce | 19,-- |
| 2) | Leichtes Gemüserisotto mit Kräutersauce und Parmesan | 18,-- |
| 3) | Bregenzerwälder Kässpätzle in der „Holzgepse“ mit Kartoffel- und Blattsalat | 16,80 |

DESSERTS

- | | | |
|----|---|------|
| 1) | Warmes Schokoladeküchlein mit frischen Früchten und Sahne | 9,90 |
| 2) | Joghurt-Topfenterrine mit Fruchtsauce | 9,90 |
| 3) | Duo vom Schokomousse mit Himbeerspiegel | 9,90 |
| 4) | Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren (saisonal) | 9,90 |
| 5) | Panna Cotta mit Kirschragout | 9,90 |
| 6) | Tiramisu-Schnitte auf Mango-Marillenspiegel | 9,90 |
| 7) | 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!