

## *Aperitifs*

<b>Glas Prosecco Venti</b>	4,50 €
<b>Glas Prosecco Venti</b> mit Holunderblütensirup oder Orangensaft	4,50 €
<b>Glas Prosecco Rose</b>	4,50 €
<b>Glas Prosecco Bellini</b>	4,50 €
<b>Campari Soda</b>	4,20 €
<b>Campari Orange</b>	4,80 €
<b>Aperol Spritzer</b>	4,50 €
<b>Hugo</b>	4,50 €

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Glas naturtrüber Apfelsaft</b>	0,25l	3,30 €
<small>aus sonnengereiften Äpfeln der Streuobstwiese vom Obstbauernhof <u>Schwarz</u> aus der Buckligen Welt</small>		
<b>Glas Johannisbeersaft</b>	0,25l	2,90 €
<b>Apfelsaft, Orangensaft</b>	0,25l	2,90 €
<b>Flasche Bitter Lemon, Tonic oder Ginger Ale</b>	0,20l	3,10 €
<b>Flasche Eistee Pfirsich, Zitrone</b>	0,33l	3,10 €
<b>Flasche Coca Cola, Frucade, Almdudler</b>	0,33l	3,10 €
<b>Flasche Coca Cola Light/Zero</b>	0,33l	3,10 €
<b>Flasche Vöslauer „prickelnd“ oder „ohne“</b>	0,33l	2,80 €
<b>Flasche Vöslauer „prickelnd“ oder „ohne“</b>	0,75l	6,10 €
<b>Flasche Fruchtsaft „Birne“ oder „Pfirsich“</b>	0,20l	3,60 €
<small>genießen Sie Natur pur vom Obsthof der Familie <u>Dietrich</u> aus den verträumten Obstgärten der Südsteiermark</small>		
<b>Flasche Pago Marille</b>	0,20l	3,60 €
<b>Red Bull</b>	0,25l	4,10 €
<b>Sodawasser</b>	0,25l	1,80 €
<b>Soda Zitrone</b>	0,25l	2,60 €
<b>Soda mit Holunderblütensirup oder Himbeersirup</b>	0,25l	2,60 €
<b>Portion frischer Zitronensaft</b>	2 cl	0,80 €
<b>Portion Holunderblütensirup oder Himbeersirup</b>	2 cl	0,80 €
<b>Leitungswasser mit Zitrone im Glas</b>	0,25l	0,90 €
<b>Leitungswasser mit Zitrone in der Karaffe</b>	0,50l	1,80 €
<b>Erfrischende Panoramalimonade in der Karaffe, mit Minze, Holler, Ingwer &amp; Limette</b>	0,50l	4,80 €

**Gedeck € 1,90** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

## *Biere*

	0,5 lt.	0,3 lt.	0,2 lt.
<b>Budweiser vom Fass</b>	4,50 €	3,70 €	3,10 €
<b>Ottakringer Wiener Original vom Fass</b>	4,20 €	3,40 €	2,90 €
<b>Flasche Paulaner</b>	4,10 €		
<b>Flasche Gösser Radler</b>	4,20 €		
<b>Flasche Gösser alkoholfrei</b>	4,20 €		
<b>Flasche Ottakringer Schwarzbier</b>	4,20 €		

## *Offene Weine*

### *Weißweine:*

<b>Gelber Muskateller</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	3,80 €
<b>Grüner Veltliner</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	3,60 €
<b>Chardonnay</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	3,80 €
<b>Gem. Satz Kabinett</b> , Weingut Pferschy-Seper, Mödling, Nö	1/8	3,30 €
<b>Pinot Grigio</b> , Weingut aus Italien	1/8	3,90 €

### *Rotweine:*

<b>Zweigelt</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	3,80 €
<b>Blaufränkisch</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	3,60 €
<b>Cuvée Heideboden</b> , Weingut Wenzl, Gols, BGL	1/8	4,60 €
<b>Primitivo Villa Larena</b> , Weingut aus Italien	1/8	4,20 €
<b>Spritzer weiß/rot</b>	1/4	3,50 €
<b>Sommerspritzer weiß/rot</b>	0,5	4,80 €

Sollten Sie Lust nach mehr haben, reichen wir Ihnen gerne unsere **Weinkarte!**

**Gedeck € 1,90** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

## *Unsere Schnapsertl*

<b>Kirsch</b>	Freihof mit Feinbrand	2 cl	5,00 €
<b>Marillenbrand</b>	Freihof mit Feinbrand	2 cl	5,00 €
<b>Himbeergeist</b>	Freihof mit Feinbrand	2 cl	5,00 €
<b>Williamsbirne</b>	Freihof mit Feinbrand	2 cl	5,00 €
<b>Vogelbeerbrand</b>	Freihof mit Feinbrand	2 cl	5,00 €
<b>Mostviertler Obstler</b>	Freihof mit Feinbrand	2 cl	5,00€
<b>Grappa</b>	Nonino Merlot	2 cl	5,00 €
<b>Grappa Spezial</b>		2 cl	6,00 €
<b>Grappa Barrique</b>		2 cl	10,00 €

## *Spirituosen*

<b>Rum 38 Vol.%</b>		2 cl	3,00 €
<b>Fernet Branca</b>		2 cl	4,50 €
<b>Wodka</b>		2 cl	4,50 €
<b>Bacardi</b>		2 cl	4,50 €
<b>Gordons Gin</b>		2 cl	4,50 €
<b>Weinbrand Scharlachberg</b>		2 cl	4,50 €
<b>Cognac Remy Martin</b>		2 cl	5,50 €
<b>Bourbon Whisky Four Roses</b>		2 cl	5,50 €

## *Kaffee, Tee & Heiße Schokolade*

<b>Melange</b>	3,30 €
<b>Melange koffeinfrei</b>	3,30 €
<b>Cappuccino</b>	3,70 €
<b>Cappuccino koffeinfrei</b>	3,70 €
<b>Kleiner Brauner, Schwarz</b>	2,80 €
<b>Kleiner Brauner, Schwarz koffeinfrei</b>	2,80 €
<b>Großer Brauner, Schwarz</b>	3,90 €
<b>Großer Brauner, Schwarz koffeinfrei</b>	3,90 €
<b>Verlängerter</b>	3,00 €
<b>Cafe Latte</b>	3,90 €
<b>Cafe Latte koffeinfrei</b>	4,10 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4,10 €
<b>Tee (Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Kamille)</b>	2,80 €
<b>Portion Zitrone</b>	0,80 €
<b>Portion Rum</b>	3,00 €
<b>Schlagobers</b>	0,80 €

## *Vorspeisen*

**Beef Tartar vom Rinderfilet** mit Butter und Toast  
**12,50 €**

**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Grana, Vogersalat  
**12,50 €**

**Schafskäse im Speckmantel gegrillt** auf buntem Blattsalat  
**9,90 €**

**Mozzarella „Buratta“** mit Cherry Tomaten, Basilikumpesto, Vogersalat und Pinienkerne  
**11,90 €**

**Vitello tonnato** fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Sardellencreme, Kapern und Oliven  
**12,50 €**

**Miesmuscheln** wahlweise in **Buzarasauce** oder in **Weißweinsauce**  
**14,90 €**

## *Suppen*

**Rindsuppe** mit Leberknödel oder Grießnockerl  
**4,00 €**

**Rindsuppe** mit Frittaten  
**4,00 €**

**Fischsuppe nach mediterraner Art** mit feinen Fischstückchen,  
Calamari, Scampi und Muscheln  
**8,50 €**

**Tomatensuppe**  
**4,90 €**

## *Klassische Gerichte*

**Wiener Schnitzel** vom Schwein oder vom Huhn mit Erdäpfelsalat  
**14,50 €**

**Cordon Bleu** vom Schwein oder Huhn mit Butterreis  
**16,90 €**

**Wiener Backhendl** mit Erdäpfelsalat  
**16,50 €**

**Backhendlsalat** gebackene Hühnerfiletstreifen auf Erdäpfel - Blattsalat mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen  
**12,50 €**

**„Panorama-Grillteller“** mit ausgelöster Hühnerkeule, Hühnerfilet, Schweinsmedaillons,  
Rindermedaillons,  
Lammkotelett, Salsiccia (italienische Bratwurst) dazu Erdäpfeldukaten, Kräuterbutter, Barbecuesauce  
und gemischten Blattsalat  
**22,00 €**

**Zwiebelrostbraten** mit Röstzwiebel und Erdäpfeldukaten  
**18,90 €**

**„Panorama-Leber“** glasierte Kalbsleber mit Petersilerdäpfel  
**18,50 €**

**„Weinstraßen Platte“ für 2 Personen**  
Gebackenes vom Huhn und Schwein,  
Schweinsfilet, Hühnerfilet und Lammkotelett mit Pommes Frites,  
Grillgemüse, Kräuterbutter und Barbecuesauce  
**44,90 €**

**„Weinstraßen Spieß“** rosa gebratener Schweinslungenbraten  
mit Pommes Frites  
**19,50 €**



**Frisches österreichisches Rinderfiletsteak (250g)** mit Pfeffersauce,  
Erdäpfeldukaten und Gemüse  
**32,90 €**

**Kalbsrahmgulasch** mit Serviettenknödel  
**17,90 €**

**Gekochter Ochsentafelspitz** in der Suppe serviert,  
dazu Erdäpfelschmarrn, Wurzelgemüse, Cremespinat,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren  
**19,90 €**

### *Vegetarisches*

**Gnocchi al Tartufo**  
gefüllte Erdäpfelnockerl in Trüffelrahmsauce  
**14,90**

### *Veganes Gericht*

**Ratatoille mit Falaffel** (Kichererbsenlaibchen)  
**12,50 €**

**Gedeck € 1,90** (Brot, Oliven und Stoffserviette)

## *Glutenfreie, laktosefreie und vegane Gerichte*

### *Vorpeise*

**Carpaccio vom Rinderfilet** mit Grana, Vogerlsalat [glutenfrei/laktosefrei](#)  
**12,50 €**

**Mozzarella „Buratta“** mit Basilikumpesto, Cherry Tomaten, Vogerlsalat und Pinienkerne [glutenfrei](#)  
**11,90 €**

**Vogerlsalat** mit Grana und Cherry Tomaten [glutenfrei/laktosefrei](#)  
**8,50 €**

### *Hauptpeise*

**Gegrillte Hühnerbrust** mit mediterranem Gemüse [glutenfrei/laktosefrei](#)  
**16,90 €**

**Calamari vom Grill** mit mediterranem Gemüse [glutenfrei/laktosefrei](#)  
**18,90 €**

**Gebratene Garnelen** (5 Stück) auf mariniertem Blattsalat [glutenfrei/laktosefrei](#)  
**16,90 €**

**Ratatoille mit Falaffel** (Kichererbsenlaibchen) [laktosefrei/vegan](#)  
**12,50 €**

### *Dessert*

[Glutenfreie, Laktosefreie und vegane Nachspeisen](#) finden Sie in unserer [Dessertkarte](#)



## *Fischspezialitäten*

**Scampi al Forno (8 Stk.)** vom Grill auf Knoblauch-Cognacsauce mit Weißbrot  
**22,50 €**

**Calamari vom Grill** mit mediterranem Gemüse  
**18,90 €**

**Wolfsbarschfilet vom Grill** mit mediterranem Gemüse und Kräuterbutter  
**21,50 €**

**Seezunge vom Grill (800-1000g) für 2 Personen** mit Petersilerdäpfel und mediterranem Gemüse  
Wartezeit ca. 20-30 Minuten  
**65,00 €**

**Gebratenes Zanderfilet** mit Gemüse, Petersilerdäpfel und Kräuterbutter  
**19,50 €**

**Gebackenes Zanderfilet** mit Rahm-Gurkensalat  
**19,50 €**

**Fischplatte für 2 Personen**  
Wolfsbarschfilet, gebackener Zander, Calamari, Garnelen mit Petersilerdäpfel,  
Gemüse, Kräuterbutter, Dill und Kapern-Dip  
**52,00 €**

**Gebratene Garnelen (5 Stück)** auf mariniertem Blattsalat  
**16,90 €**

**Gegrillter Lachs** auf buntem Blattsalat und Dip  
**18,90 €**

*Spaghetti*

*Bolognese*

*Carbonara*

*Pomodoro*

*Verdura*

*Aglio Olio pikant*

*10,90 €*

*Gerne servieren wir für Sie auch kleine Portionen*

*8,90 €*

*Spaghetti frutti di mare flambiert*

*22,00 €*

## *Beilagen*

### **Salate:**

Gemischter Salat

Grüner Salat

Blattsalat

Gurken-Rahm Salat

Krautsalat

Tomatensalat

Erdäpfelsalat mit roten Zwiebeln

**Je 3,80 €**

Pommes frites, Petersilerdäpfel, Butterreis, Serviettenknödel

**Je 3,20 €**

Erdäpfeldukaten, Erdäpfelkroketten, Grillgemüse

**Je 4,50 €**

### **Verschiedene Saucen**

Ketchup, Mayonaise, Barbecue..

**Je 0,50 €/Portion**

### **Extra Brotkörberl**

**Je 1,00 €**

## *Nachspeisen*

**Alt Wiener Apfelstrudel** mit Schlagobers und Vanilleeis  
**6,10 €**

**Topfensouffle** mit Himbeerröster und Vanilleeis  
**6,50 €**

**Hausgemachte Palatschinken (2 Stück)**  
(Schokolade oder Marillenmarmelade)  
**5,80 €**

**Hausgemachte Palatschinke mit Eis (1 Stück)**  
**3,80 €**

**Eismarillenknödel** original vom Tichy  
**4,50 €**

**Frische Torten**  
wählen Sie aus unserer Vitrine  
**4,90 €**

**Hausgemachtes Tiramisu im Glas**  
**5,80 €**

Wenn Sie Lust auf Eis haben reichen wir Ihnen gerne unsere Eiskarte!

## *Käse*

**Käseteller** - verschiedene heimische Käsesorten  
Trauben und Walnüsse  
**11,90 €**

**Für mitgebrachte Torten und Mehlspeisen verrechnen wir €1,-/Gedeck**

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal, es informiert Sie dann über die Allergene.

**Gedeck € 1,90** (Brot, Oliven und Stoffserviette)



**Gedeck € 1,90** (Brot, Oliven und Stoffserviette)