

## Aperitifs

<b>Campari Orange</b> (1)	4,60 €
<b>Campari Soda</b> (1)	4,60 €
<b>Wodka Orange</b> (1)	4,40 €
<b>Martini weiß oder rot</b>	4,40 €
<b>Pernod</b> (1)	3,50 €
<b>Sherry Cream / Dry / Medium</b>	4,20 €

## Salate

190. <b>Gemischter Salat</b>	4,50 €
knackig frische Saisonsalate	
1. <b>Salat „Rustica“</b>	10,30 €
mit Schafkäse, Saisonsalat, Tomaten, Paprika, Gurken, lila Zwiebeln, Peperoncini, Olivenöl und Aceto Balsamico.	
2. <b>Italienischer Salat</b>	10,70 €
mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, gegrilltem Speck, Ei und grünem Salat.	
3. <b>Salatplatte „Panorama“</b>	12,40 €
knackig frische Saisonsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	
4. <b>Fitness – Salat</b>	12,90 €
knackig frische Salate mit Obst und gegrillten Putenbruststreifen	
5. <b>Markt – Salat</b>	15,00 €
mit Rinderfiletstreifen	

**zu allen Salaten servieren wir Brot!**

## Kalte Vorspeisen

6. <b>Melonenschiffchen mit Schwarzwälder – Schinken</b>	8,50 €
Oliven, Butter und Brot	
7. <b>Eingelegte Schweinekopfsülze</b> (2)	10,80 €
mit Remouladensauce und Bratkartoffel	
8. <b>Krabben – Cocktail</b> mit Toast und Butter (3)	11,50 €
9. <b>Krabben – Cocktail</b> mit frischem Obst, Toast und Butter (1+3)	12,50 €
10. <b>Gemischte kalte Platte</b> , reich garniert	13,00 €
11. <b>Geräucherter Lachs</b> auf Tost	11,60 €
mit Zwiebelringen und Sahne – Meerrettich.	

## Suppen

- |   |        |
|---|--------|
| 12. <b>Hühnersuppe</b> (4)                                      | 5,30 € |
| 13. <b>Tomatensuppe</b><br>mit Sahnehaube                       | 5,30 € |
| 14. <b>Gulaschsuppe</b> (4)<br>nach Art des Hauses              | 5,90 € |
| 15. <b>Französische Zwiebelsuppe</b> (4)<br>mit Käse überbacken | 6,40 € |

## Warme Vorspeisen

- |  |          |
|--|----------|
| 16. <b>Omelette</b> (2+4)<br>mit Champignons, Käse und Schinken  | 9,50 €   |
| 17. <b>Bandnudeln mit frischen Champignons</b><br>und Creme – Sauce  | 12,00 €  |
| 18. <b>Gebackener Camembert</b><br>mit Preiselbeeren und Toast   | 9,50 €   |
| 19. <b>6 Weinbergschnecken</b><br>im Pfännchen mit hausgemachter Knoblauchbutter und Toast                         | 9,20 €   |
| 20. <b>Schafskäse im Pfännchen</b><br>gebacken in Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten,<br>Paprika und lila Zwiebeln | 12,00 €  |
| 21. <b>Panierte Calamari</b><br>mit Remouladensauce und Brot   | 12,60 €  |
| !! Preisnachlass bei Bestellung einer kleinen Portion ab 10,00 €   | - 2,00 € |

- |   |         |
|---|---------|
| 22. <b>„Hawaii Toast“</b> (2+4)<br>mit Schinken, Ananas und mit Käse überbacken                         | 9,00 €  |
| 23. <b>„California Toast“</b> (1+11)<br>Schweinelende mit Mais, Sauce béarnaise und mit Käse überbacken | 12,60 € |
| 24. <b>„Florentiner Champignon Toast“</b><br>mit Käse überbacken  | 10,70 € |
| 25. <b>„Theater Toast“</b> (1+11)<br>Putensteak mit Obst, Sauce Béarnais und mit Käse überbacken        | 14,00 € |

## Fischgerichte

- |  |         |
|--|---------|
| 26. <b>Forelle „Müllerin“ oder „Blau“</b><br>mit Petersilienkartoffeln und Salat | 15,60 € |
| 27. <b>Schollenfilet</b><br>paniert, mit Petersilienkartoffeln und Salat         | 15,20 € |
| 28. <b>Rotbarschfilet „Pariser Art“</b><br>mit Petersilienkartoffeln und Salat   | 15,80 € |
| 29. <b>Scampi vom Grill</b><br>mit Petersilienkartoffeln und Salat               | 29,50 € |
| 30. <b>Seezunge vom Grill</b><br>mit Petersilienkartoffeln und Salat             | 23,70 € |

31. <b>Wiener Leber</b>	13,10 €
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	
32. <b>Cevapcici</b>	13,60 €
mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat	
33. <b>Raznjici</b>	14,60 €
2 Fleischspieße mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat	
34. <b>Halb und Halb</b>	13,60 €
Cevapcici und Raznjici mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat	
35. <b>Grillteller</b>	16,30 €
verschiedene Sorten Fleisch, Pommes frites, Djuwetschreis und Salat	
36. <b>Pljeskavica</b>	15,80 €
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites, Djuwetschreis und Salat	
37. <b>Räuberspieß (3)</b>	16,90 €
verschiedene Sorten Fleisch, Pommes frites, Djuwetschreis, Speck und Salat	
38. <b>Zigeunerspieß (3)</b>	17,40 €
Schweinefilet, Schweinesteak, Rumpsteak und Speck, Pommes frites, Djuwetschreis und Salat	
39. <b>Pfefferspieß „Madagaskar“</b>	17,40 €
mit Herzoginkartoffeln und Salat	
40. <b>Putensteak</b>	17,40 €
saftig gebraten auf würziger Pfefferrahmsauce mit Mandelbroccoli, Kroketten und Salat	

## Für unsere kleinen Gäste

41. <b>Max &amp; Moritz</b> <sup>(1+4)</sup>	9,60 €
kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“, mit Pommes frites und Gemüse	
42. <b>Piraten – Spieß</b>	9,60 €
Fleischspieß mit Pommes frites und Gemüse	
43. <b>Kleines Cevapcici</b> <sup>(1+4)</sup>	9,60 €
mit Pommes frites und Gemüse	
44. <b>Buffalo – Bill</b>	14,60 €
kleines Rumpsteak mit Kroketten und Gemüse	

45. <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	14,00 €
mit Pommes frites und Salat	
46. <b>Jägerschnitzel (3)</b>	15,60 €
mit Pommes frites und Salat	
47. <b>Putenschnitzel</b>	15,30 €
Paniert, mit Petersilienkartoffeln, Broccoli und Salat	
48. <b>Rahmschnitzel</b>	15,60 €
mit Butterreis und Salat	
49. <b>Zwiebelschnitzel (3)</b>	15,60 €
mit Bratkartoffeln und Salat	
50. <b>Cordon Bleu (1, 2, 4)</b>	17,50 €
mit Pommes frites, Gemüse und Salat	

## Vom Grill und aus der Pfanne

51. <b>Adria – Krüstchen (Schweineschnitzel) (1+4)</b>	17,50 €
Spargel, Champignons, Sauce Béarnais, mit Käse überbacken, Schweizer Rösti und Salat	
52. <b>Schweinemedallions „Pikant“</b>	19,20 €
Champignons, Paprika, mit Käse überbacken, Kroketten und Salat	
53. <b>Filet „Puszta“ (1+4)</b>	19,20 €
3 Schweinelendchen mit Champignons, Spargel, Sauce Béarnais, Schweizer Rösti und Salat	
54. <b>„Panorama“ Topf (1+11)</b>	20,10 €
Rinder- und Schweinefilet mit Currysauce, verschiedene Früchte, Reis und Salat	
55. <b>„Panorama“ Steak (2+4)</b>	22,50 €
Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, Bratkartoffeln und Salat	
56. <b>Steak – Teller (3+4)</b>	22,50 €
verschiedene Steaks, Broccoli, Bratkartoffeln und Salat	

# Argentinische Supersteaks vom Spezialgrill

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Spezialgrill zubereiten, sind von Rindern, die auf saftigen Weiden in Südamerika gezüchtet werden.

Black – Angus sind die Lieferanten der wohlschmeckenden Steaks.

## Wie sollen wir ihr Steak grillen? Englisch – Medium – Well done?

57. Rumpsteak	ca. 200 gr.	21,30 €
58. Rumpsteak	ca. 300 gr.	28,50 €
59. Filetsteak	ca. 200 gr.	26,50 €
60. Filetsteak	ca. 300 gr.	33,00 €

zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter, bunten Salat und Brot!

61. Rumpsteak „Altdeutsche Art“ <sup>(3)</sup>		22,50 €
Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat		
62. Rumpsteak „Försterin“		22,50 €
mit Champignons, Pommes frites und Salat		
63. Rumpsteak „Madagaskar“		22,50 €
Rumpsteak mit Pfeffersauce, Herzoginkartoffeln und Salat		
64. Filetsteak „Panorama“ <sup>(3)</sup>		31,50 €
mit „Pflaumen – Armagnac – Sauce“ Kroketten und Salat		
65. Französisches Pfeffersteak		31,10 €
mit Herzoginkartoffeln und Salat		

## Vom Lamm

66. Lammfilet vom Grill <sup>(3)</sup>		27,50 €
mit Broccoli, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat		
67. Lammspieß		25,50 €
mit Speck, Mandeln, Broccoli, Kroketten und Salat		

## Platten für 2 Personen

- |   |         |
|---|---------|
| 68. <b>Gourmand – Platte</b> (1+4)  | 39,50 € |
| verschiedene gegrillte Fleischsorten, Pommes frites, Reis, Gemüse und Salat |         |
| 69. <b>Steak – Platte „Panorama“</b> (1+4)                                  | 50,00 € |
| verschiedene Steaks, verschiedene Beilagen, Sauce und Salat                 |         |

## Käse

- |  |         |
|--|---------|
| 70. <b>Portion Schafskäse</b>              | 10,30 € |
| mit Oliven, Peperoni, Butter und Brot      |         |
| 71. <b>Mozzarella</b> (italienischer Käse) | 9,50 €  |
| mit Tomatenscheiben und Brot               |         |
| 72. <b>Gemischte Käseplatte</b>            | 12,70 € |
| mit Brot und Butter                        |         |

## Beilagen

- |  |        |
|--|--------|
| 73. <b>Djuwetschreis</b>                                     | 3,20 € |
| 74. <b>Butterreis</b>  | 3,10 € |
| 75. <b>Pommes frites</b>                                     | 3,10 € |
| 76. <b>Petersilienkartoffeln</b>                             | 3,10 € |
| 77. <b>Bratkartoffeln</b> (3)                                | 4,10 € |
| 78. <b>Broccoli</b>  | 4,60 € |
| 79. <b>Champignons</b>                                       | 4,90 € |
| 80. <b>Kroketten</b>   | 3,20 € |
| 81. <b>Schweizer Rösti</b>                                   | 3,50 € |
| 82. <b>Gemüse</b> (1+4)                                      | 4,10 € |
| 83. <b>Folienkartoffeln mit Sauerrahm oder Kräuterbutter</b> | 5,30 € |
| 84. <b>Sauce Béarnais</b>                                    | 2,90 € |
| 85. <b>Sauce Hollandaise</b>                                 | 2,90 € |
| 86. <b>Pfeffersauce</b>                                      | 2,80 € |
| 87. <b>Knoblauchsauce</b>                                    | 2,20 € |
| 88. <b>Herzoginkartoffeln</b>                                | 3,70 € |
| 89. <b>Haussauce</b>   | 2,20 € |

## Alkoholfreie Getränke

90.	<b>Coca – Cola</b> <sup>(9)</sup>	0,30 Ltr.	3,00 €
91.	<b>Coca – Cola light</b> <sup>(9)</sup>	0,30 Ltr.	3,00 €
92.	<b>Fanta</b>	0,30 Ltr.	3,00 €
93.	<b>Sprite</b>	0,30 Ltr.	3,00 €
94.	<b>Mineralwasser</b>	0,25 Ltr.	2,50 €
95.	<b>Tonic Water</b> <sup>(3+10)</sup>	0,20 Ltr.	3,00 €
96.	<b>Bitter Lemon</b> <sup>(3+10)</sup>	0,20 Ltr.	3,00 €
97.	<b>Apfelschorle</b>	0,30 Ltr.	3,50 €
218.	<b>Mineralwasser</b>	0,70 Ltr.	6,00 €

## Säfte

98.	<b>Apfelsaft</b>	0,20 Ltr.	3,10 €
99.	<b>Orangensaft</b>	0,20 Ltr.	3,10 €
100.	<b>Johannisbeersaft</b>	0,20 Ltr.	3,20 €
101.	<b>Traubensaft</b>	0,20 Ltr.	3,20 €
102.	<b>Tomatensaft</b>	0,20 Ltr.	3,20 €

## Warme Getränke

103.	<b>Milchkaffee</b> <sup>(9)</sup>		3,00 €
104.	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>(9)</sup>		2,50 €
105.	<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>(9)</sup>		4,70 €
106.	<b>Cappuccino</b> <sup>(9)</sup>		3,00 €
107.	<b>Espresso</b> <sup>(9)</sup>		2,60 €
108.	<b>Glas Tee</b>	0,20 Ltr.	2,50 €
	(Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Schwarz)		
109.	<b>Glühwein oder Grog</b>	0,20 Ltr.	4,00 €
110.	<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>		3,00 €



## Biere

111.	<b>Krombacher Pils</b>	0,25 Ltr.	2,50 €
112.	<b>Krombacher Pils</b>	0,40 Ltr.	4,00 €
113.	<b>Altbier</b>	0,25 Ltr.	2,50 €
114.	<b>Altbier</b>	0,40 Ltr.	4,00 €
115.	<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33 Ltr.	3,00 €
116.	<b>Malzbier</b>	0,33 Ltr.	3,10 €
117.	<b>Hefe – Weizen</b>	0,50 Ltr.	4,50 €
118.	<b>Kristall – Weizen</b>	0,50 Ltr.	4,50 €
119.	<b>Alkoholfreies Hefe Weizen</b>	0,50 Ltr.	4,50 €
120.	<b>Weißwein – Schorle</b>	0,25 Ltr.	5,10 €

## Spirituosen

121.	<b>Weizenkorn</b>	0,2 cl.	2,20 €
122.	<b>Doppel – Wacholder</b>	0,2 cl.	2,50 €
123.	<b>Kümmel</b>	0,2 cl.	2,50 €
124.	<b>Bommerlunder</b>	0,2 cl.	2,50 €
125.	<b>Doornkaat</b>	0,2 cl.	2,50 €
126.	<b>Ouzo</b>	0,2 cl.	2,50 €
127.	<b>Malteser Aquavit</b>	0,2 cl.	3,10 €
128.	<b>Linie Aquavit</b>	0,2 cl.	3,50 €
129.	<b>Jubiläums Aquavit</b>	0,2 cl.	3,50 €

## Hausspezialitäten

130.	<b>Sljivovica</b>	0,2 cl.	2,50 €
131.	<b>„Julischka“ (Haustrunk)</b>	0,2 cl.	2,50 €
132.	<b>Kruskovac</b>	0,2 cl.	2,50 €
133.	<b>Barack Palinka (Ungarischer Aprikosengeist)</b>	0,2 cl.	2,50 €
134.	<b>Pelinkovac (1) (Kräuterschnaps)</b>	0,2 cl.	2,50 €

## Magenbitter

135.	<b>Jägermeister</b> <sup>(1)</sup>	0,2 cl.	2,50 €
136.	<b>Fernet Branca</b> <sup>(1)</sup>	0,2 cl.	2,50 €
137.	<b>Fernet Menta</b> <sup>(1)</sup>	0,2 cl.	2,50 €
138.	<b>Underberg</b> <sup>(1)</sup>	0,2 cl.	2,50 €
139.	<b>Kümmerling</b> <sup>(1)</sup>	0,2 cl.	2,50 €
140.	<b>Ramazotti</b> <sup>(1)</sup>	0,2 cl.	3,00 €

## Liköre

141.	<b>Baileys</b>	0,2 cl.	2,50 €
142.	<b>Sambucca</b>	0,2 cl.	2,50 €
143.	<b>Becherovka</b>	0,2 cl.	2,50 €
144.	<b>Feigling</b>	0,2 cl.	2,50 €
145.	<b>Amaretto</b>	0,2 cl.	2,50 €

## Sonstige Spirituosen

146.	<b>Asbach Uralt</b>	0,2 cl.	3,00 €
147.	<b>Mariacron</b>	0,2 cl.	2,70 €
148.	<b>Wodka</b>	0,2 cl.	3,00 €
149.	<b>Barcadi</b>	0,2 cl.	3,10 €
150.	<b>Grappa</b>	0,2 cl.	3,00 €
151.	<b>Gordon's Dry Gin</b>	0,2 cl.	2,70 €
152.	<b>Tequila</b>	0,2 cl.	2,70 €
153.	<b>Pott (Rum)</b>	0,2 cl.	2,70 €
154.	<b>Eierlikör</b>	0,2 cl.	2,70 €

## Obstbrände – Geister

155.	<b>Obstwasser</b>	0,2 cl.	2,50 €
156.	<b>Williams Christbirne</b>	0,2 cl.	2,50 €
157.	<b>Kirschwasser</b>	0,2 cl.	2,50 €
158.	<b>Waldhimbeergeist</b>	0,2 cl.	2,50 €

## Cognac

159.	<b>Hennessy</b>	0,2 cl.	5,20 €
160.	<b>Martell</b>	0,2 cl.	5,20 €
161.	<b>Remy Martin</b>	0,2 cl.	5,60 €
162.	<b>Metaxa 7 Sterne</b>	0,2 cl.	5,20 €

## Whisky

163.	<b>Chivas Regal</b>	0,2 cl.	5,40 €
164.	<b>Jim Beam</b>	0,2 cl.	5,20 €
165.	<b>Dimpel</b>	0,2 cl.	5,40 €
344.	<b>Jack Daniel's</b>	0,2 cl.	5,40 €

## Sekt & Champagner

166.	<b>Piccolo</b>	Fl.	8,50 €
167.	<b>Henkel Trocken</b>	Fl.	26,50 €
169.	<b>Glas Sekt</b>	0,20 Ltr.	4,30 €
170.	<b>Glas Prosecco</b>	0,20 Ltr.	4,50 €

## Weine

171.	<b>Rotwein trocken</b> (Karaffe)	0,25 Ltr.	6,40 €
172.	<b>Rotwein halbtrocken</b> (Karaffe)	0,25 Ltr.	6,40 €
173.	<b>Rotwein lieblich</b> (Karaffe)	0,25 Ltr.	6,40 €
174.	<b>Weißwein trocken</b> (Karaffe)	0,25 Ltr.	6,40 €
175.	<b>Weißwein halbtrocken</b> (Karaffe)	0,25 Ltr.	6,40 €
176.	<b>Weißwein lieblich</b> (Karaffe)	0,25 Ltr.	6,40 €
177.	<b>Weiß – oder Rotwein</b> (Weinkarte/Flasche)	0,70 Ltr.	29,50 €
178.	<b>Weiß – oder Rotwein</b> (Glas)	0,20 Ltr.	5,40 €

### Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff (en)
2. mit Konservierungsstoff (en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker (n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. Mit Milcheiweiß
9. Koffein haltig
10. Chinin haltig
11. mit Süßungsmittel