

Nützen Sie unser hervorragendes Abend-Restaurant



Unsere Küchencrew verwöhnt Sie ab 18:30 Uhr
täglich mit einem **Gourmet-Menü** (Euro 24,00 pro Person)
oder wählen Sie einfach nach der Karte.

Für Kids bieten wir vergünstigte Kindergerichte an.

Zu unseren Speisen empfehlen wir Ihnen
vorwiegend Weine aus Österreich.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

**Ihre Familie Storch
und das Panorama-Team**

www.restaurant-obertauern.at



Unser neuer Küchenchef Johann Schlener
trägt den Titel „Küchenmeister“
und wurde 12 Jahre lang mit einer Haube ausgezeichnet!
(1998-2010 im Hotel Zum Hirschen in Zell am See)

Vorspeisen

Angemachtes Tartar vom Rinderfilet
mit Kürbis-Chili-Kompott und getoastetem Schwarzbrot

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
auf Vogersalat „süß mariniert“ und Apfelspalten

Zweierlei vom Saibling (eingelegt und geräuchert)
mit Roten Rübengelee und Gurkenschäum

Wintersalat mit gebratenen Riesengarnelen
und Knoblauch-Krusteln

Castello (Kärntner Rohschinken nach Parma Art)
mit Rucola, gehobeltem Almkäse und Zuckermelone

Feine Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Kürbisvinaigrette und Rucola

Aus unserem Suppentopf

Aufgeschäumte Kürbissuppe
mit Kernöl und knusprigen Kürbiskern-Stangerl

Salzburger Knoblauchrahmsuppe
mit Schwarzbrotkrusteln

Feinste Maronischaumsuppe
mit Sellerie und knusprigem Speck

Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:
mit Frittaten, Kaspressknödel, Nudeln oder Palatschinken-Roulade



Wir setzen vorwiegend auf heimische Produkte!

Zwischengerichte

Safranrisotto
mit gebratenen Riesengarnelen und Kirschtomaten

„Spaghetti alla busara“
mit Garnelen, Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Schinken Rahmnudeln
mit frischem Liebstöckel und gehobeltem Bergkäse/Almkäse

Knusprige Kartoffel-Blunzentascherln
mit Biersauerkraut und Apfelschaum

Salate

Gebackene Henderl-Streifen in der Kürbiskruste
auf grünem Blattsalat, mit Käferbohnen und Steirischer Kernölmarinade

Haussalat-Panorama „Surf & Turf“
Winterliche Blattsalate mit gegrillten Rinderfiletspitzen und Riesengarnelen

„Fitness-Salat“
Bunte, knackige Salate mit Joghurtdressing und gegrillten Putenstreifen

Kleiner oder großer Salatteller vom Buffet
Eine große Auswahl an frischen und bunten Salaten erwartet Sie am Buffet

Fische

Gebratenes Zanderfilet mit Gremolata
auf mediterranem Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

Wurzel-Waller (pochiertes Welsfilet mit Wurzelstreifen)
mit Kernöl, Kren und Petersilienkartoffel

Filet vom heimischen See-Saibling „Alpenlachs“
auf Wintergemüsekompott mit feinen Nudeln



Heimische Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Preiselbeeren und Pommes frites

Wiener Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Feinstes Filet vom Hirsch-Kalbsrücken
mit glasierter Birne, Wacholdersauce, Schupfnudeln, Rahmkohl und Maroni

„Panorama Pfandl“ vom Schwein
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Erbsengemüse

Die Klassiker

Gegrilltes Entrecote (ca. 220 g) vom heimischen Rind
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauerrahm

Rinderfiletsteak mit Cognac-Pfeffersauce
dazu Reiskroketten und kleine Gemüsebeilage

Zweierlei vom Schwein (gebratenes Filet und geschmortes Backerl)
mit Kartoffel-Blunzenroulade und Kürbis-Bohngemüse

Süßer Abschluss

Kürbiskern-Parfait
mit Beerenragout und „Schweinsohren“

Schokoladenterrine
mit Moccasauce und Orangenkompott

Kürbiskern-Parfait
Mit Beerenragout und „Schweinsohren“

2 Stück Palatschinken
mit Marillenmarmelade

Mohnnudeln
mit Rotwein-Zwetschken und Sauerrahmeis

Klassische Crème brûlée
mit Safran-Birnenragout

Zusätzlich bieten wir ständig neue Tagesgerichte!