

Herzlich willkommen!

Das Restaurant Panorama zelebriert mediterrane und gutbürgerliche österreichische Küche. Mit südländischem Ambiente, Flair und unseren Pasta- und Pizza-Kreationen verzaubern wir Ihren Gaumen. Nicht zu vergessen unsere Fleisch- und Fischspezialitäten.

Hier am Alten Rhein in Gaißau genießen Sie harmonische Gerichte wie am Mittelmeer. Lassen Sie sich im Sommer auf unserer schönen Terrasse verwöhnen.

Unser Küchenteam freut sich, Sie mit unseren frisch zubereiteten Gerichten verwöhnen zu dürfen.

Das gesamte Team wünscht guten Appetit!

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	Ruhetag
Dienstag bis Samstag	10:30 – 14:00 Uhr 17:00 – 22:30 Uhr
Sonntag	10:30 – 22:00



Vorspeisen

BRUSCHETTA

Mit marinierten Tomatenwürfeln und Rucola ^A

TOMATEN - MOZZARELLA

Mit frischem Rucola garniert ^G

VITELLO TONNATO

Gekochtes, dünn aufgeschnittenes Fleisch, mariniert, überzogen mit einer Thunfischsauce, garniert mit Kapern ^D

CARPACCIO VOM MARINIERTEN RINDSFILET

Mit Knoblauchöl, Parmesan, Kirschtomaten und Rucola ^{CG}

ÜBERBACKENE CHAMPIGNONS

Verfeinert mit Schinken und Spinat in Gorgonzolarahmsauce ^G

SHRIMPS COCKTAIL

Mit Cocktail Sauce und Ananasscheiben ^{BG}

Salate

GRÜNER SALAT

Knackige Blattsalatvariation ^{CGLM}

GEMISCHTER SALAT

Bunte Zusammenstellung verschiedener Salate ^{CGLM}

STEIRISCHER KRÄUTERBACKHENDLSALAT

Gebackene Hühnerbruststreifen mit Tomaten, Blattsalat und Kürbiskernöl ^{ACLM}

PANORAMASALAT

Grosser, bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Artischocken und Ei ^{CGLMD}

FITNESSTELLER

Grosser Blattsalat an Hausdressing mit tranchiertem Hühnerbrustfilet vom Grill ^{CGLM}

SCAMPI SALAT

Grosse Scampi aus der Kräuterpfanne mit knackigem Blattsalatmix ^{CGLMB}

KNUSPRIGER ZANDERSALAT

Zanderfilet vom Grill, dazu ein grosser, gemischter Salat ^{ACDGLM}

SCAMPI ALLA RUCOLA

Riesengarnelen mit Rucola, Parmesan und Zitronenvinigrette

HAUSSALAT

Grosser Blattsalat mit kross gebratenen Speckstreifen ^{LM}

Fischgerichte

GEBRATENES ZANDERFILET „PROVENÇALE“

Auf Dillrahmsauce mit Marktgemüse und Butterreis ^{ADGL}

SCAMPIPFANNE

Mit Tagliatelle in Tomatenbasilikumsauce ^{BLM}

GEGRILLTES LACHSSTEAK MIT GARNELEN

Mit Dillrahmsauce, Petersilienkartoffeln, und Spinat ^{BLM}

Vegetarische Gerichte

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE

Mit knusprigen Röstzwiebeln, Apfelmus oder Salat ^{ACGL}

GEMÜSETELLER

Buntes Gemüse der Saison, mit Kräutersauerrahmdip, auf Wunsch mit Spiegelei ^{CGL}

CANNELLONI

Gefüllt mit Ricotta und Spinat, überbacken mit Tomatenrahmsauce und Kräuterkäsesauce ^{CGLM}

RISOTTO PRIMAVERA

Verschiedene Gemüse mit frischem Rucola und Parmesan garniert ^G

RISOTTO BUON GUSTAIO

Crevetten, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce, mit frischem Rucola und Parmesan garniert ^{BG}



Empfehlungen vom Küchenchef

ZWIEBELROSTBRATEN

Vom Angus Rind an Rotweinsauce mit knusprigen Zwiebeln, Speckbohnen und Kartoffelrösti ^{CLO}

GEGRILLTES ANGUS ENTRECÔTE

In Rotweinjus, mit würziger Kräuterbutter, Kroketten und Gemüse garnitur ^{ACGO}

HAUSSPIESS

Mit verschiedenen Rückenfiletstücken vom Schwein, Rind, Pute und Speck, dazu Pommes Frites, pikante Grillsauce und Kräuterbutter ^G

JUNGSCHWEINESTEAK VOM GRILL

Mit Pilzrahmsauce und Pommes Frites ^{GLM}

PANORAMATÖPFLE

Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf feinen Butterspätzle mit Pilzrahmsauce und frischem Marktgemüse ^{ACGLM}

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Mit Pommes Frites oder gemischtem Salat und auf Wunsch mit Preiselbeeren ^{ACGLM}

PICCATA VOM SCHWEINEFILETMEDAILLON

Mit Spaghetti in Tomatensauce ^{ACGL}

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Mit Schinken und Käse gefüllt, knusprig gebacken, dazu Pommes Frites oder gemischter Salat, auf Wunsch mit Preiselbeeren ^{ACG}

Grill & Stein



Grillspezialitäten

HÜHNERFILET

Vom Grill auf Gemüse und Pommes ^{AOS}

PFEFFERSTEAK

Rindsfilet (ca. 250 gr.) nach Wunsch gegrillt an weisser Pfefferrahmsauce, serviert mit frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln ^{GLM}

RUCOLA FILETSTEAK

Filetsteak auf Rucolasalat mit Kernöl, Parmesan und Rosmarinkartoffeln ^{GLM}

SURF & TURF

Filetsteak und Riesengarnelen mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Rösti ^{GLM}

Steaks vom heissen Stein

FILESTEAK

Rinderfiletsteak inkl. Pommes, Gemüse und drei Saucen (Pfeffer- und Grillsauce, Kräuterbutter)

- 200 gr
- 250 gr
- 300 gr
- 350 gr
- 400 gr
- 500 gr

ENTRECÔTE

Entrecôte Steak inkl. Pommes, Gemüse und drei Saucen (Pfeffer- und Grillsauce, Kräuterbutter)

- 200 gr
- 250 gr
- 300 gr

Pasta

SPAGHETTI, PENNE ODER TAGLIATELLE MIT SAUCE NACH WAHL:

NAPOLI

Tomatensauce ^{ACGL}

BOLOGNESE

Fleischsauce ^{ACGLO}

CARBONARA

Speck, Ei, Parmesan und Rahm ^{ACGL}

ALLA PANNA

Schinkenrahmsauce ^{ACGL}

DELLA NONNA

Gorgonzola, Spinat und Rahm ^{ACGL}

SALMONE

Geräucherter Lachs und Tomatenrahmsauce ^{ACDGL}

CASALINGA

Schinken, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und
Tomatenrahmsauce (scharf) ^{ACGLM}

AL'ARABIATA

Tomatenrahmsauce (scharf) ^{ACGL}

MARINARA

Verschiedene Meeresfrüchte, Weisswein, Petersilie und
Tomatenrahmsauce ^{ABCDLRO}

LASAGNE AL FORNO

Im Ofen überbacken ^{ACGL}



Pizza

MARGHERITA

Mit Tomaten und Mozzarella ^{AG}

NAPOLI

Mit Tomaten, Mozzarella und Sardellen ^{ADG}

ALL'AGLIO

Mit Tomaten, Mozzarella und Knoblauch ^{AG}

DELLA NONNA

Mit Tomaten, Mozzarella, Paprikaschoten, Zwiebeln und Knoblauch ^{AG}

DIAVOLO

Mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen und Paprikaschoten (scharf) ^{ADG}.

FUNGHI

Mit Tomaten, Mozzarella und Champignons ^A

PROSCIUTTO

Mit Tomaten, Mozzarella und Schinken ^{AG}

CARCIOFINA

Mit Tomaten, Mozzarella, Artischocken und Schinken ^{AG}

SALAMI

Mit Tomaten, Mozzarella und Salami ^{AG}

CALABRESE

Mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken und Champignons (scharf) ^{AG}

ROMANA

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons ^{AG}

SIZILIANA

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Pfefferoni, Kapern, Zwiebeln und Knoblauch (scharf) ^{AG}





CAPRICCIOSA

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken Champignons, Pfefferoni und Oliven ^{AG}

QUATTRO STAGIONI

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Sardellen, Oliven, Kapern und Artischocken ^{ADG}

CALZONE

Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Kapern und Oliven ^{AG}

TONNO

Mit Tomaten, Mozzarella und Thunfisch ^{ADG}

Mit Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Muscheln, Thunfisch und Knoblauch ^{ABDGR}

CONTADINO

Mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Knoblauch und Zwiebeln ^{ACG}

DELLA CASA

Mit Tomaten, Mozzarella, Ei, Schinken, Artischocken und Sardellen ^{ACDG}

HAWAII

Mit Tomaten, Mozzarella, Ananas und Schinken ^{AG}

QUATTRO FROMAGGI

Mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten ^{AG}

VEGETARIANA

Mit Tomaten, Mozzarella und verschiedenem Gemüse ^{AG}

SPECIALE

Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spargel und Gorgonzola ^{AG}

RUCOLA

Mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, frischen Tomaten und Parmesanstücken ^{AG}

BUON GIORNO

Mit Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zwiebeln und Knoblauch ^{ABG}

PARMA

Mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Knoblauch ^{AG}

Desserts

APFELRINGE

Mit Zimtzucker, Vanilleeis und Preiselbeersahne ^{ACGH}

TIRAMISU

Biskuit getränkt mit Espresso und Amaretto, gefüllt mit Mascarponecreme ^{ACFH}

MOHR IM HEMD

Kleiner, dunkler Gugelhupf mit Schokosauce übergossen ^{ACGH}

TARTUFO

Italienische Eisspezialität ^{CGH}

PANNA COTTA

Panna cotta ist ein echter Klassiker aus Italien



Getränke

Heisse Getränke

ESPRESSO
ESPRESSO DOPPIO
KAFFEE
CAPPUCCINO ^G
LATTE MACCHIATO ^G
HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE, OVOMALTINE ^G
TEE, diverse Sorten

Alkoholfreie Getränke

S.PELLEGRINO, prickelnd	0,25l
	0,75l
AQUA PANNA, still	0,33l
	0,75l
COLA, COLA ZERO, COLA LIGHT, FANTA, MEZZO MIX	0,33l
SPRITE	0,25l
ALMDUDLER	0,35l
BITTER LEMON	0,25l
APFELSAFT ODER ORANGENSAFT	0,25l
	0,5l
APFELSAFT ODER ORANGENSAFT GESPRITZT	0,25l
	0,5l
RAUCH FRUCHTSAFT GESPRITZT	0,25l
Eistee, Johannisbeere oder Mango	0,5l

Bier

MOHREN BIER, VOM FASS	0,2l
	0,3l
	0,5l
MOHREN RADLER, SÜSS ODER SAUER	0,33l
	0,5l
CLAUSTHALER, ALKOHOLFREI	0,33l
	0,5l
ERDINGER HEFEWEIZEN, HELL ODER DUNKEL	0,5l

Rotwein offen

ZWEIGELT	1/8l
Landwein aus Österreich °	
BLAUER ZWEIGELT	1/8l
Dichter klassischer Zweigelt mit fruchtigen Aromen und milder geschliffener Säure °	
LE MEILLEUR „CSMBB“	1/8l
Kräftiges und dichtes Rotwein Cuvée mit schön eingebundenem Holz, ein Wein mit ausgeprägtem Charakter und grosser Zukunft °	
CHIANTI DOC	1/8l
Trockener Rotwein aus Italien °	
MONTE PULCIANO ^{DOC} °	1/8l
VALPOLICELLA ^{DOC} °	1/8l
MERLOT ^{DOC} °	1/8l
LAMBRUSCO ROSSO, Süsswein °	1/8l
ROTWEIN GESPRITZT, süss oder sauer °	1/4l

Flaschenweine Rot

BARBERA D'ALBA CLASSICO DOC	
Purpurrot mit Spiegelungen, starker Duft, Geschmack ist trocken, lebendig, voll und gut strukturiert °	
BLAUER ZWEIGELT „RESERVE“	
Dichter klassischer Zweigelt mit fruchtigen Aromen und milder geschliffener Säure °	
LE MEILLEUR CSMBB	
Kräftiges und dichtes Rotwein Cuvée mit schön eingebundenem Holz, ein Wein mit ausgeprägtem Charakter und grosser Zukunft °	
PRIMITIVO DI MANDURIA	
Intensiver und kräftiger Rotwein, dunkles Rubinrot °	

Weisswein offen

GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL	1/8l
Landwein aus Österreich, trocken, spritzig °	
CHARDONNAY, QUALITÄTSWEIN	1/8l
Fruchtig, rassiger Chardonnay mit schön eingebundenem Restzucker °	
FRASCATTI DOC	1/8l
Trockener Weisswein aus Italien, leichter Geschmack, spritzig °	
WEISSWEIN GESPRITZT, SÜSS ODER SAUER °	1/4l

Flaschenweine Weiss

CHARDONNAY QUALITÄTSWEIN

Fruchtig, rassisger Chardonnay mit schön eingebundenem Restzucker^o

PINOT GRIGIO

Trockener Weisswein aus Italien, leichter Geschmack, zart hellgelbe Farbe^o

Aperitifs

APEROL SPRITZ, MIT WEISSWEIN ODER PROSECCO

HUGO, PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP

CAMPARI ORANGE 0,1l

CAMPARI SODA 0,1l

KIR ROYAL, SEKT MIT CASSIS 0,1l

MARTINI, BIANCO ODER ROSSO 0,1l

PROSECCO PICCOLO 0,1l

0,2l

Spirituosen

OBSTLER 2cl

WILLIAMS 2cl

MARILLEN 2cl

GRAPPA 2cl

AMARETTO 2cl

RAMAZZOTTI 2cl

STOCK 2cl

VECCHIA ROMAGNA 2cl

AVERNA SICILIANO 2cl

FERNET BRANCA 2cl

BACARDI 2cl

BAILEYS 2cl

Allergeninformation – Legende:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiert, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid und Sulphite, P = Lupinen, R = Weichtiere