

Liebe Gäste,

haben Sie schon einmal ein Panorama genossen?

Mit allem was dazugehört: Bergen, Tälern, Wäldern, Wiesen und Feldern?

Die gute Nachricht: Dafür brauchen Sie nicht erst auf einen Gipfel zu steigen.

Bleiben Sie einfach sitzen, machen Sie sich's gemütlich und blättern Sie in unserer reichhaltigen Speisekarte. Sie werden merken, auch hier finden Sie ein breites Panorama: von gestandener Hausmannskost bis zu leichten Feinschmeckergerichten, von vegetarischen Kreationen bis zu veganen Innovationen.

Lassen Sie sich inspirieren!

Alle Gerichte werden von unseren Köchen mit großer Hingabe und besonderer Sorgfalt zubereitet. Das beginnt bei der Auswahl bester Zutaten, die wir von heimischen Bauern und regionalen Produzenten beziehen, und endet beim Verfeinern mit frischen Kräutern aus dem hauseigenen Kräutergarten.

Im Herzen von Drautal, Liesertal, Millstätter See, Nockberge und Mölltal versorgt uns die Natur mit allem, was es für kulinarische Vielfalt braucht. Wir – das Team Panorama – schöpfen aus dieser Verbundenheit zu Land und Leuten die Inspiration und Motivation, unseren Gästen beste nachhaltige Qualität zu servieren.

Guten Appetit!

Durchgehend warme Küche von 11:30 Uhr bis 21 :30 Uhr

Öffnungszeiten

MO – SO 10:00 – 22:00 Uhr

KEIN RUHETAG!

Suppen

Frittatensuppe

kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten

€ 4,70

Leberknödelsuppe

kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel

€ 4,70

Kaspressknödelsuppe

kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel

€ 4,70

Grießnockerlsuppe

kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Grießnockerln

€ 4,70

Tomatencremesuppe | **vegan**

aus sonnengereiften Tomaten, mit viel Liebe zubereitet

€ 5,00

Tipp

Hausgemachtes
Knoblauchbaguette € 1,20 oder
frisches Baguette € 0,40 dazu?

Vorspeisen | Kleine Gerichte

Beef Tatare | 100 g

fein geschnittenes Filet vom Rind nach eigenem Hausrezept verfeinert,
dazu frisch getoastetes Weißbrot, Butter, Zwiebeln, Kapern,
Essiggurken und Pfefferoni

€ 15,90

Gebackene Champignons

Knusprig gebackene Champignons, frisch paniert
mit hausgemachter Sauce Tartare

klein € 7,90

groß € 11,90

Mozzarellasticks im Bierteig | 6 Stück

leckere Mozzarellasticks in knusprigem, gold-braunem Bierteig
mit Sauerrahm-Knoblauch Dip und Preiselbeeren

€ 6,40

Schinken-Käse Toast

€ 4,90

Käse Toast

€ 4,90

Knackig-frische Salate

Putenstreifensalat

€ 12,90

wahlweise mit saftig gegrillten oder frisch gebackenen Putenstreifen, auf bunt gemischter Salatvariation nach Saison.

Steirischer Backhendlsalat

€ 13,90

mit Gold-prämierten Kürbiskernöl vom "Fürslbauer".
Bestes steirisches ausgelöstes Hendlhaxlfleisch in Kürbiskernpanade trifft auf bunt gemischter Salatvariation nach Saison.

Hinweis

Steirische Backhendl
fliegen nach Kärnten 😊

Salat „Tonno“ mit Baguette | nach toskanischer Art

klein € 6,90

Bunt gemischte Salatvariation nach Saison, Thunfisch, knackige Zwiebel und Calamata-Oliven

groß € 12,40

Salat „Feta“ mit Baguette | nach griechischer Art

klein € 6,90

Bunt gemischte Salatvariation nach Saison, Feta Käse aus Griechenland, knackige Zwiebel und Calamata-Oliven.

groß € 12,40

Beilagensalate

Bunt gemischter Beilagensalat

€ 4,90

Variation saisonaler Salate vom Bauern

Grüner Blattsalat vom Bauern

€ 4,40

mit Essig/Öl Dressing und Joghurtdressing

Tipp

€ 0,50

Auf Wunsch verfeinern wir Ihren Salat mit dem Gold-prämierten steirischen Kürbiskernöl "vom Fürslbauer aus Groß St. Florian in der Weststeiermark".

Burger

Burger ist nicht gleich Burger!

In unseren Kreationen stecken viele, viele Stunden experimentieren, probieren, verkosten und jede Menge Leidenschaft für wahren Geschmack.

Wir gehen absolut keine Kompromisse ein, was unsere Küchenphilosophie betrifft!

Bei uns kommt nur beste Qualität auf den Teller, die auch satt macht!

Daher stellen wir auch die Saucen für unsere Burger selbst her!

Wir servieren jeden liebevoll zubereiteten Burger mit Steak-Fries, Knoblauchdip und Ketchup

HOMESTYLE BURGER XXL

€ 16,90

für Fleischfreunde
mit knackigem Eisbergsalat, kross gebratenem Speck, saftig gegrilltem Rindfleisch, Cheddar-Käse, reifen Tomaten, knackigen Gurken, karamellisierten Zwiebeln, verfeinert mit unserer hauseigenen BBQ-Sauce

Tipp

Für den besonderen Genuss empfiehlt der Küchenchef ein Hausbier im Eisglas dazu!

CHICKEN BURGER XXL

€ 16,90

für Geflügelliebhaber
mit frischem Rucola-Salat, saftig gegrilltem Hühnerfilet, herzhaftem Gouda, reifen Tomaten, knackigen Gurken, karamellisierten Zwiebeln, verfeinert mit unserer hauseigenen Cocktail-Sauce

€ 13,90

HOMESTYLE oder CHICKEN BURGER Ladysize

Sie mögen es gerne **scharf**?

€ 0,50

Auf Wunsch ist jeder Burger auch als Chili-Variante erhältlich!



Die Natur um uns versorgt uns mit hochwertigsten und köstlichen Rohstoffen, welche wir mit viel Liebe - exklusiv für Sie - zubereiten und geschmackvoll auf den Teller bringen. Es freut uns sehr, die Fischzucht "Kärnten Fisch" in Feld am See als einen unserer regionalen Partner nennen zu dürfen.

„Kärnten Fisch“ € 19,90

feinstes gegrilltes Saiblings- und Zanderfilet mit knackigem Gemüse und feinen Petersilerdäpfeln.

Lachsforellenfilet „Carinthia“ € 19,90

auf cremiger Kärntner Rahmpolenta und Ratatouille Gemüse

Nudel-Eck

Unsere Nudeln werden in Handarbeit mit viel Hingabe und Liebe exklusiv für Sie von der „Norischen Nudlwerkstatt“ in Guttaring produziert. Die verwendeten Zutaten kommen aus der Region und werden traditionell verarbeitet.

Original Kärntner Kasnudeln | vegetarisch € 13,50

mit brauner Butter, frischem Schnittlauch und knackigen grünen Salat vom Bauern

Spinat-Knoblauch Nudeln | vegetarisch € 13,50

mit Parmesan garniert, brauner Butter und knackigen grünen Salat vom Bauern

Tomaten-Mozzarella Nudeln | vegetarisch € 13,50

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und knackigen grünen Salat vom Bauern

Original Kärntner Fleischnudeln € 14,20

deftige Nudeln mit traditioneller Fleischfüllung, sämigen Sauerkraut und Kärntner Speckgrammalan

Panorama Nudelvariation | vegetarisch € 13,50

Dreierlei von original Kärntner Kasnudel, Tomaten-Mozzarella-Nudel und Spinat-Knoblauch-Nudel in brauner Butter geschwenkt mit grünem Beilagensalat

Klassisch

Grillteller	€ 16,90
das Feinste von Rind, Schwein und Pute saftig gegrillt, mit knackigem Gemüse, Frankfurter Würstchen, knusprigen Pommes und hausgemachter Kräuterbutter	
Schnitzel Wiener Art	€ 12,90
vom Schwein oder von der Pute, - mit knusprigen Pommes, Petersilerdäpfel oder Reis	
Cordon Bleu	€ 15,70
vom Schwein oder von der Pute, - mit knusprigen Pommes, Petersilerdäpfel oder Reis	
Sie mögen es gerne scharf?	€ 0,50
Auf Wunsch auch als Chili-Variante erhältlich!	
Putensteak Toast	€ 14,10
saftig gegrillte Putensteaks auf reschem Kräuter-Knoblauchbaguette, mit saisonaler Salatgarnitur, saisonalem Gemüse und Cocktailsauce	
Filet-Steak 250g	€ 39,00
das beste Stück vom Rind, perfekt gebraten auf knackigem Gemüse mit hausgemachter Pfefferrahmsauce und Rosmarinbratkartoffeln	
Beef Tatare 200g	€ 29,90
fein geschnittenes Filet vom Rind nach eigenem Hausrezept verfeinert, dazu frisch getoastetes Weißbrot, Butter, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und Pfefferoni	
Piccata Milanese	€ 14,90
in frisch geriebenem Parmesan paniertes Putenschnitzel mit Spaghetti in köstlichem Tomatenragout	
Spaghetti Bolognese	€ 9,90
mit Parmesan und hausgemachtem Fleischsugo	
Spaghetti mit Basilikum-Pesto vegetarisch auch vegan	€ 9,40
mit Parmesan und hausgemachtem Pesto aus unserem Kräutergarten verfeinert	
Spaghetti Tomate vegetarisch auch vegan	€ 9,40
mit Parmesan und hausgemachter Tomatensauce aus sonnengereiften Tomaten	
Risotto „Antipasti“ vegetarisch	€ 12,90
Herrlich cremiges Weißweinrisotto mit hausgemachten Anti-Pasti-Gemüse und gerösteten Kräuterseitlingen	
Thailändisches Curry vegan	€ 10,20
Gemüsecurry mit Süßkartoffeln und herrlich duftendem Basmatireis	

Pizza

Unser Pizzateig wird nach geheimen Hausrezept hergestellt und darf zur vollen Geschmacksentwicklung 48 Stunden „Teigruhe“ halten, ehe er im Steinofen herrlich aufgeht. Schmackhafter Mozzarella und hausgemachte Tomatensauce, mit italienischen Kräutern verfeinert, runden den Geschmack unserer Pizza harmonisch ab.

	Groß	Klein
Margherita Tomatensauce, Mozzarella	€ 8,90	€ 7,90
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons	€ 9,20	€ 8,20
Prosciutto Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	€ 10,70	€ 9,70
Cardinale Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,	€ 9,90	€ 8,90
Schinken & Salami Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami	€ 10,90	€ 9,90
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons Artischocken, Kalamata Oliven	€ 11,50	€ 10,50
Milano Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	€ 10,50	€ 9,50
Diavolo scharf Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Chillischeiben	€ 11,20	€ 10,20
Knoblauch-Speck Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebel, Knoblauch	€ 11,90	€ 10,90
Vegetaria vegetarisch Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Paprika, Zucchini, Champignons, Knoblauch	€ 10,90	€ 9,90

Hawaii	€ 10,90	€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas		
Tonno	€ 11,90	€ 10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel		
Fiorentina	€ 10,90	€ 9,90
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Kalamata Oliven		
San Daniele	€ 11,90	€ 10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Parma-Rohschinken, Olivenöl, Rucola		
Romana	€ 11,90	€ 10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Sardellen, Kapern		
Siziliana	€ 11,50	€ 10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern		
Quattro-Formaggi	€ 11,90	€ 10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Frischkäse, Gorgonzola, Granada Padano		
Extra Zutaten		
Wir erlauben uns pro extra Zutat € 0,80 zu verrechnen.		

Kids

Kinder-Frittatensuppe	€ 3,30
Kräftige Rindsuppe mit frischen Kräuterfrittaten	
Kinder-Grießnockerlsuppe	€ 3,30
Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Grießnockerln	
Schnitzel Wiener Art	€ 7,90
von der Pute mit knusprigen Pommes, Ketchup und Mayo	
Spaghetti Bolognese	€ 6,30
mit Parmesan und hausgemachtem Fleischsugo	
Spaghetti mit Tomatensauce	€ 5,60
mit Parmesan	
Nuggets mit Pommes-Frites	€ 7,80
5 Stk. hausgemachte Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo	
Kinder Pommes Frites	€ 3,50
mit Ketchup und Mayo	

Dessert

Vanilleeis mit Kernöl	€ 2,50
Vanilleeiskugel im Kaffee „Affogato“	€ 3,90
Eispalatschinken mit Schlagobers und Schokosauce	€ 7,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern (Wartezeit ca. 20min.) dazu Vanilleeis mit Kirschragout und Schlagsahne	€ 7,90
Tageskuchen Täglich frisch gebacken	€ 2,90
Frisches, hausgemachtes Zuckerreinkerl mit reichlich Zimtzucker gefüllt	€ 3,60

Ab-KÜH-lung gefällig?

Unsere Eis-Kreationen, hergestellt mit
„Klammer´s Kuhmilcheis“ aus dem Drautal,
finden Sie auf der letzten Seite der
Speisekarte!

Wir freuen uns sehr, nun auch für unsere
kühlen, süßen Köstlichkeiten einen regionalen
Partner zu haben.

Muh!





...aus dem Drautal!

**Regionale Köstlichkeiten
vom Konditormeister zu
wahren Kunstwerken
verfeinert!**

Die „Bananen-Liesl“

€ 7,90

Cremiges Vanilleeis und fruchtiges Bananeneis teilen sich das Bad in unserer mit viel Liebe hergestellten warmen Schokoladensauce aus bester Belgischer Schokolade. Ergänzt wird diese himmlische Komposition mit crunchy Bananen-Chips, gerösteten Mandelsplittern, feinen Eiswaffeln und Schlagobers.

Die „cremige Zenzi“

€ 7,90

Feines Erdnusseis, zartschmelzendes Schokoladeneis und cremiges Vanilleeis, garniert mit Kürbiskernöl vom „Fürsibauer“ werden begleitet von der Königin der Nüsse – der Macadamianuss! Herrlich geröstete Haselnüsse und unsere eigens kreierte Karamellsauce runden diesen Gaumenschmaus ab. Natürlich dürfen auch Eiswaffeln und Schlagobers nicht fehlen.

Die „heiße Resi“

€ 6,90

Fruchtig-frisches Himbeereis und cremiges Vanilleeis werden begleitet von heißen Himbeeren, Schlagobers und Eiswaffeln. Nicht umsonst ist diese „heiße Liebe“ ein echter Kult-Classiker der Eiskultur.

Die „schokoladige Guste“

€ 6,90

Zartschmelzendes Schokoladeneis und cremiges Vanilleeis dürfen sich mit unserer feinsten warmen Schokoladensauce, hergestellt aus bester Belgischer Schokolade zu einem ganz besonderen Gaumenschmaus vereinen. Eiswaffeln und Schlagobers sind selbstverständlich Teil dieses Genusses.

Eiskaffee

€ 6,50

Feinstes Kaffeeis und cremiges Vanilleeis, kombiniert mit besten italienischen Kaffee, dazu Schlagobers und Eiswaffeln. Herz, was begehst du mehr?

Eiskaffee gerührt

€ 6,50

Feinstes Kaffeeis und cremiges Vanilleeis, gerührt und nicht geschüttelt! Verfeinert wird dieser Klassiker mit Schlagobers und Eiswaffeln.

Gemischtes Kuhmilcheis mit Schlag / ohne Schlag

€ 1,50 je Kugel

Seien Sie kreativ und entwerfen Sie Ihren ganz persönlichen Eisbecher. Wählen Sie aus den neun exklusiven Eissorten aus und gestalten Sie Ihren persönlichen Eistraum.

Vanille, Banane, Erdnuss, Schokolade, Erdbeer, Himbeer, Kaffee

...have a nEIS day...