



DE



PANORAMICA

Speise- und Getränkekarte



Die Einkehr

mit **TOP** Aussicht

auf Reutte



Heiß gereichte Getränke

	normal	groß
Tasse Kaffee	3,40	4,80
Cappuccino	3,60	4,90
Espresso	3,00	
Espresso Macchiato	3,20	
Latte Macchiato		4,80
Kakao		4,80
Tee (Früchte, Pfefferminze, Schwarztee, Kamille)		3,20
Tee mit Rum		4,60
Heiße Zitrone		3,20

Nur in der kalten Jahreszeit, wenn Schnee und Eis das Land umfängen

Jägertee / Glühwein

	4,90
--	------

Joseppe
Kaffee





	0,3l	0,5l	0,75l
Mineralwasser Prickelnd oder still (Flasche)	3,70		6,90
Almdudler (Flasche 0,35 l)	4,10		
Coca Cola Zero (Flasche 0,33 l)	4,10		
Schlossberg Wasser (Soda oder still)	3,20	3,90	
Cola, Spezi, Orangen-, Zitronenlimo	4,00	4,90	
Apfel, Johannisbeere g´ spritzt	4,00	4,90	
Holundersaft g´ spritzt	3,80	4,50	
Skiwasser (still)	3,10	4,00	
Soda Zitrone	3,80	4,50	
	0,2l	0,5l	
Rauch Fruchtsaft O-Saft	3,80		
Rauch Fruchtsaft Mango	3,80		
Rauch Fruchtsaft Multivitamin	3,80		
Rauch Fruchtsaft g´ spritzt			4,80
	0,25l		
Red Bull	5,00		
Organics Bitter Lemon	5,50		
Organics Lemon	5,50		
Organics Tonic Water	5,50		



**Besondere
Elixiere**

Aperol Spritz	9,90
Rosato Mio	9,90
Hugo	9,90
Gin Tonic Greenalls Gin mit Tonic Water Organics	11,90
Gin Tonic Hendricks Gin mit Tonic Water Organics	16,90
Gin Tonic Gin Mare mit Tonic Water Organics	16,90
X-Vodka Lemon mit Organics Bitter Lemon	11,90
X-Vodka RedBull	10,90
Whiskey Red Label 4cl.	7,90
Whiskey Chivas 4cl.	9,50

Apéritivo Spritz alkoholfrei 8,90

Obstler	2 cl	3,40
Marille, Williams, Nuss, Enzian, Zirbe	2 cl	3,80
Jägermeister, Frangelico, Sambuca, Ramazzotti, Baylis	2 cl	3,80

Braugebräu

	0,3l	0,5l
Augustiner vom Fass	4,10	5,40
Radler süß oder sauer	4,10	5,40
Franziskaner Weizen hell	4,10	5,40
Mohren (Weizen mit Cola)	4,10	5,40
Ruß (Weizen mit Sprite)	4,10	5,40
Franziskaner Weizen alkoholfrei (Flasche)		5,40
Bier alkoholfrei (Flasche)		5,40



Prosecco Frizzante 0,1l.....	3,80	
Rose Frizzante 0,1l.....	3,80	
	1/8 l	1/4 l
Weiß Rot	3,80	7,50
	0,25 l	0,5 l
Weiß g ´ spritzt	4,20	8,20
Rot g ´ spritzt	4,20	8,20

Traubentrunk und perlender Trunk der Edlen

Weißweine:

1/8 l **1 Flasche**

Lugana „Oro Blu“

Tenuta Malavasi | Pozzolenge | Lombardei
trockene, reife Früchte, Röstaromen, leichte Kräuternote 5,50 .. 32,00

Weissburgunder Alte Rebe

Weingut Kirchknopf | Kleinhöflein | Leithaberg
trocken, reifes Steinobst, Bergkräuter, Zitrusfrüchte 5,00 .. 30,00

Grüner Veltliner Classic

Weingut Beyer | Roseldorf | Weinviertel
trocken, grüner Apfel, Pfefferwürze, Wiesenkräuter 27,00

Rotweine

Primitivo „chiave d´Oro“

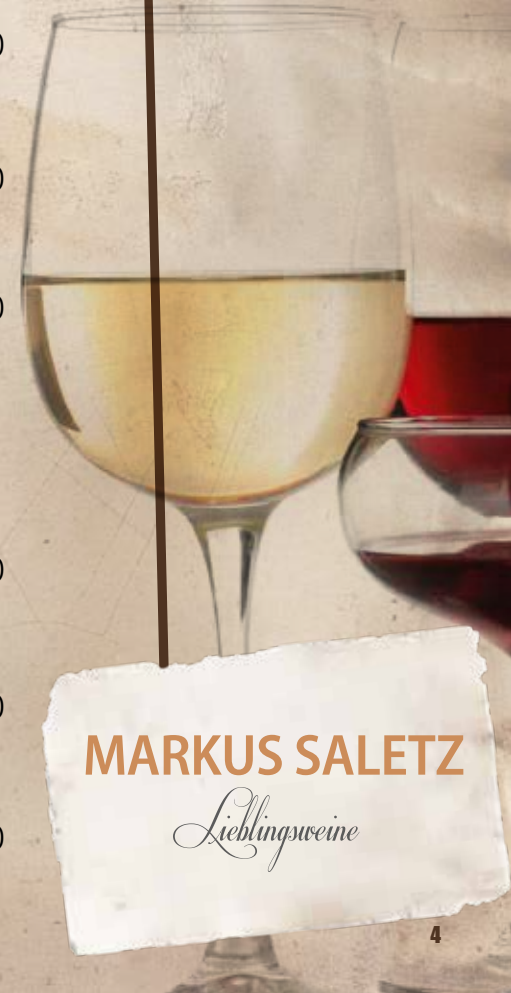
Tenuta Ionis | Locorotondo | Apulien
trocken, Zwetschgenkompott, Kirschen, getrocknete Früchte ... 5,00 .. 29,00

Blauer Zweigelt BIO

Bio Weingut Goldenits | Tadten | Neusiedlersee
trocken, Kirschfrucht, feinherb, dunkle Beere 5,00 .. 28,00

Magnat

Weingut Tschida | apetlon | Neusiedlersee
trocken, Cassis, Zwetschge, zarte Kaffeenuancen 39,00



MARKUS SALETZ

Liebingsweine

Kräftigende Brühen

Backerbsensuppe ACGL	5,90
Nudelsuppe ACL	6,90
Brättnödelsuppe AL	7,90
Kaspressknödel ACGL	7,90

Kalte Kost für Reisende

Breze mit Butter AG	3,20
Panoramica Aufstrich mit Brot (* Allergene je nach Aufstrich)	8,90
Tomaten Burrata mit Olivenöl und Basilikum AGO	13,90

Aus der Burgküche

1 Paar Weißwurst mit Breze Auf Anfrage bis 11:30 Uhr AGO	9,90
Schinken Käse Toast AFG mit Beilagensalat LMO	7,90 12,90
Salami Toast AFG mit Beilagensalat LMO	8,90 13,90
Wiener Würstel mit Brot u. Senf AM	8,90
Käsekrainer mit Brot und Senf AGM	9,90
Ofenkartoffel	
Knoblauch Sauce und Beilagensalat GMO*	13,90
Räuberteller	2,50

Aus der Feuerstelle



Pinsa Margherita AFMG Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Rucola	14,90
Pinsa Salami AFMG Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Ruccola	15,90
Pinsa Prosciutto AFMG Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Rucola	15,90
Pinsa Fungi AFMG Tomatensauce, Mozzarella, Champignon, Tomaten, Ruccola	15,90
Pinsa Speciale AFMG Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon	16,90
Pinsa Diavolo AFMG Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Oliven, Pfefferoni	16,90
Räuberteller	2,50

Süße Gaben

So lasset euch kundtun:

Fragt nach unseren täglich wechselnden Kuchen und Torten oder gewahrt selbst in der Vitrine, was heut' an süßer Zier darbracht wird.

Kuchen	4,90 - 5,20
Torten	5,90
Apfelstrudel	5,90
port. Sahne	1,40



Allergene Information: A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Erdnüsse
F - Sojabohnen | G - Milch | H - Schalenfrüchte | L - Sellerie | M - Senf | N - Sesam | O - Schwefeldioxid und Sulfite
P - Lupinen | R - Weichtiere | *E951 - Aspartam (im Süßstoff enthalten)

(*) Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne auf Anfrage bei unserem Servicepersonal

**So lasset euch nieder in diesen neuen, unter alten Mauern,
genießt Speis und Trank und verweilet ein Weilchen.**

EC-/Kartenzahlung ab 15 € möglich.



Albert & Minela

Öffnungszeiten

Sommer: Mai - September
10:30 - 18:00 Uhr
Montag Ruhetag

Winter: Oktober - April
11 - 17 Uhr
Montag Ruhetag

Küchenschluss:
30 min. vor Ladenschluss

**Sonderöffnungszeiten &
Veranstaltungen z.B. bei**

LU MÄGICA

siehe Dashboard

**BURGENWELT
EHRENBERG**

www.panoramica-reutte.at

