

PANORAMARESTAURANT GADEIN

Restaurant enjoyment with panoramic views

MENU WINTER 2025/26



Soups

goulash soup € 8,70

soup with sliced pancakes € 6,40

vegane, pikante Tomaten-Selleriesuppe € 7,70

2 dumplings in clear soup
(tyrolian, liver or cheese) € 9,20

1 dumplings in clear soup
(tyrolian, liver or cheese) € 7,20

2 dumplings with "sauerkraut"
(tyrolian, liver, cheese) € 12,00



Noodles

spaghetti bolognese € 13,00

macaroni with tomato sauce € 13,00

small portion spaghetti bolognese € 9,20

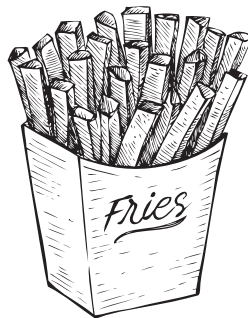
tortellini in cream sauce with ham € 14,00

tagliatelle with leaf-spinach and smoked salmon € 15,90

pasta pan with herb sauce (vegan) € 14,50

Classics

Viennese Schnitzel (pork) with rice and cranberries	€ 18,00
Cordon bleu (turkey schnitzel filled with ham, cheese, onion, mushrooms) with parsley potatoes	€ 19,00
Frankfurter (filled with cheese and bacon) with fries	€ 12,80
Fried sausage with curry sauce and fries	€ 11,50
Fried sausage with sauerkraut	€ 11,50
Frankfurter with fries	€ 11,50
Frankfurter with bun	€ 6,90
Viennese Schnitzel (pork) with fries - <i>kids portion</i>	€ 11,00



fries (big portion)	€ 6,20
fries (small portion)	€ 4,70
wedges (big portion)	€ 6,20
fries (small portion)	€ 4,70

Grill

Ribs with potato wedges and spicy sauces	€ 22,50
“Fitnessteller”(grilled turkey, salad, garlic bread)	€ 19,00
“Beef & Salad” (strips of beef fillet on salad in cranberry dressing)	€ 23,00
Grill plate “Gadein” with fries and barbecue sauces	€ 23,50
Grilled pork loin steak with grilled vegetables and wedges	€ 19,20
Grilled turkey breast with pepper sauce and fries	€ 19,20
Grilled beef fillet medallions with bacon beans, fries and sour cream sauce	€ 28,90



Baked potato

Baked potatoe with zesty vegetable curry	€ 14,00
Baked potato with sour cream sauce, vegetable strips and bacon cubes	€ 8,10

Salad from the buffet

Salad - <i>small portion</i>	€ 6,90
Salad - <i>big portion</i>	€ 9,20

Kaiserschmarrn

homemade Kaiserschmarrn
(cut-up and sugared pancakes with raisins)

- with apple sauce € 15,20
- with cranberries
- with plum roaster

homemade Kaiserschmarrn - *small portion*

- with apple sauce € 13,20
- with cranberries
- with plum roaster
-

Sweet

Sweets

Yeast dumpling

- with vanilla sauce and poppy € 9,50
- with butter and poppy

2 pancakes filled with cranberries (vegan) € 8,40

apple strudel *or* curd cheese strudel € 5,40

apple strudel *or* curd cheese strudel with cream € 6,40

apple strudel *or* curd strudel with vanilla sauce € 6,70

Cup of vanilla sauce € 3,60

cakes € 4,50

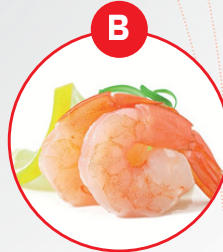
Die 14 Allergene

infocenter

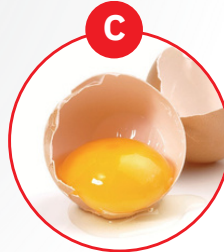


A
glutenhaltiges
getreide und
daraus gewonnene
erzeugnisse
z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Teigwaren, Suppen, Soßen,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Wurstwaren, Backerbsen,

Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B
Krebstiere
und daraus
gewonnene
erzeugnisse
z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen,
Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
eier von geflügel und
daraus gewonnene
erzeugnisse
z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen,
Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen,
Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons,
Faschierter Braten, Burger,
Feinkostsalate, Pasteten, Quiches,
Soßen, Dressings, Desserts



D
fisch und daraus
gewonnene
erzeugnisse (ausser
fischgelatine)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen,
Würzpasteten, Würste, Surimi,
Sardellenwurst, Brotaufstriche,
Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
erdnüsse
und daraus
gewonnene
erzeugnisse

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck,
Schokocreme, Brotaufstriche,
Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken,
Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden,
Satésaußen, Eis, aromatisierter Kaffee,
Likör, (Pommes Frites)



F
sojabohnen und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck,
Feinkostsalate, Margarine,
Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli,
Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen,
Dressings, Marinaden, Mayonnaise,
Eis, Sportlernahrung, Diättricks,
Kaffeeweißler



G
Milch von säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-,
Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate,
Margarine, Nussnougatcreme, Müsli,
Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin,
Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes
Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing,
Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H
schalenfrüchte und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste
(Pistazien), Rohwürste (Walnüsse),
Pasteten, Feinkostsalate (Waldför),
Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme,
Aufstriche, Müsli, Schokolade,
Marzipan, Müsliriegel, Kekse,
Dressings, Curry, Pasta, Desserts,
Likör, aromatisierter Kaffee



L
sellerie und daraus
gewonnene
erzeugnisse

z.B. Suppengrün, Gewürzbrat,
Wurst, Fleischerzeugnisse,
Fleischzubereitungen, Kräuterkäse,
Fertiggerichte, Feinkostsalate,
Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden,
Gewürzmischungen, Curry,
salzige Snacks (Chips)



M
senf und daraus
gewonnene
erzeugnisse

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise,
Ketchup, eingelegtes Gemüse und
Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N
sesam und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und
salzig), Müsli, vegetarische Gerichte,
Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate,
Marinaden, Desserts



O
schwefeldioxid und
sulfite

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot,
Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft,
Chips und andere
getrocknete Kartoffelerzeugnisse,
gesalzener Trockenfisch



P
lupinen und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza,
Nudeln, Snacks, fettreduzierte
Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/
vegetarische Produkte, glutenfreie
Produkte, Desserts, milchfreier
Eiersatz, Kaffeeersatz,
Flüssiggewürze



R
weichtiere wie
schnecken, Muscheln,
tintenfische und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen,
Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten

Gastronomie und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).
Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.