

PANORAMARESTAURANT GADEIN

Restaurantgenuss mit Panoramablick

SPEISEKARTE WINTER 2025/26



Aus dem Suppentopf

pikante Gulaschsuppe € 8,70

Frittatensuppe € 6,40

vegane, pikante Tomaten-Selleriesuppe € 7,70

2 Knödel in der Rindsuppe
(Tiroler, Leber oder Kaspress) € 9,20

1 Knödel in der Rindsuppe
(Tiroler, Leber oder Kaspress) € 7,20

2 Knödel mit Sauerkraut
(Tiroler, Leber oder Kaspress) € 12,00



Nudeln

Spaghetti mit Fleischsauce € 13,00

Makkaroni mit Tomatensauce € 13,00

Kinderspaghetti € 9,20

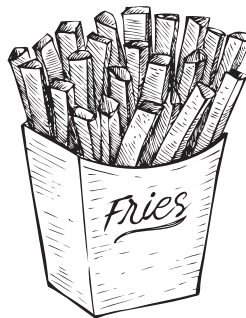
Tortellini in Schinken-Rahmsauce € 14,00

Tagliatelle mit Blattspinat und Räucherlachs € 15,90

vegane Nudelpfanne n Kräutersauce € 14,50

Aus Topf und Pfanne

Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Reis und Preiselbeeren	€ 18,00
Cordon bleu (von der Pute) mit Petersilienkartoffeln	€ 19,00
Berner Würstel mit Pommes	€ 12,80
Currywurst mit Pommes	€ 11,50
Bratwurst mit Sauerkraut	€ 11,50
Frankfurter Würstel mit Pommes	€ 11,50
Frankfurter Würstel mit Semmel	€ 6,90
Kinderschnitzel mit Pommes	€ 11,00



Portion Pommes groß	€ 6,20
Portion Pommes klein	€ 4,70
Portion Kartoffelspalten groß	€ 6,20
Portion Kartoffelspalten klein	€ 4,70

Frisch vom Grill

Rippelan mit Kartoffelspalten
und pikanten Saucen € 22,50

“Fitnessteller”(Pute, Salat, Knoblauchbrot) € 19,00

“Beef & Salad”
(Rindsfiletstreifen auf Salat in Preiselbeerdressing) € 23,00

Grillteller “Gadein”
mit Pommes und Grillsaucen € 23,50

Gegrilltes Schweinerückensteak
mit Grillgemüse und Wedges € 19,20

Putenbrust vom Grill
dazu Pfeffersauce und Pommes € 19,20

Gegrillte Rindsfilet-Medaillons
mit Speckbohnen, Pommes und Sauerrahmsauce € 28,90



Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit pikantem, grünem Gemüsecurry € 14,00

Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce,
Gemüsestreifen und Speckwürfeln € 8,10

Salat vom Buffet

Salat klein € 6,90

Salat groß € 9,20

Kaiserschmarrn

hausgemachter Kaiserschmarrn

- mit Apfelmus
- mit Preiselbeeren
- mit Pflaumenröster

€ 15,20

hausgemachter Kaiserschmarrn (kleine Portion)

- mit Apfelmus
- mit Preiselbeeren
- mit Pflaumenröster

€ 13,20

Sweet

Etwas Süßes

Germknödel

- mit Vanillesauce und Mohn
- mit brauner Butter und Mohn

€ 9,50

2 Stück vegane Palatschinken
mit Preiselbeerfüllung

€ 8,40

Apfel- oder Topfenstrudel

€ 5,40

Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne

€ 6,40

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce

€ 6,70

Tasse Vanillesauce

€ 3,60

Kuchen & Torten

€ 4,50

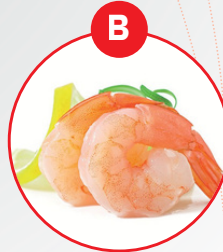
Die 14 Allergene

infomedia

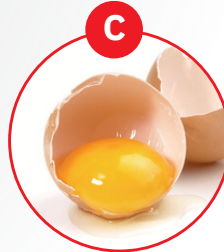


A
glutenhaltiges
getreide und
daraus gewonnene
erzeugnisse
z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Teigwaren, Suppen, Soßen,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Wurstwaren, Backerbsen,

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,
Satésauße, 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, Diättrinks,
Kaffeeweißler



G
Milch von säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühe,
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 (Walldorf),
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, Gewürzbröt,
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. Würzpasten, 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.