

# 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

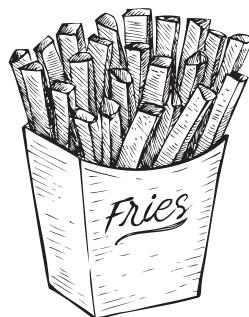


## Nudeln

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 Kartoffelpalten groß	€ 6,20
Portion Kartoffelpalten klein	€ 4,70

## Frisch vom Grill

Rippelan mit Kartoffelspalten und pikanten Saucen	€ 22,50
“Fitnesssteller”(Pute, Salat, Knoblauchbrot)	€ 19,00
“Beef & Salad” (Rindsfiletstreifen auf Salat in Preiselbeer dressing)	€ 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, Gemüestreifen und Speckwürfeln	€ 8,10

## Salat vom Buffet

Salat klein	€ 6,90
Salat groß	€ 9,20

## Kaiserschmarrn

hausgemachter Kaiserschmarrn

- mit Apfelmus € 15,20
- mit Preiselbeeren
- mit Pflaumenröster

hausgemachter Kaiserschmarrn (kleine Portion)

- mit Apfelmus € 13,20
- mit Preiselbeeren
- mit Pflaumenröster

*sweet?*

## Etwas Süßes

Germknödel

- mit Vanillesauce und Mohn € 9,50
- mit brauner Butter und Mohn

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



glutenhaltiges  
getreide und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

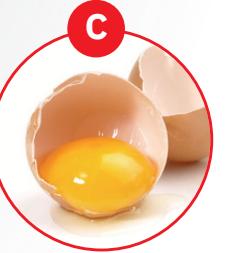
z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen,

Frischkombreibre, Desserts, Schokolade



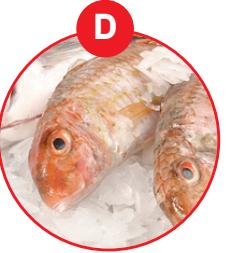
Krebstiere  
und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



eier von geflügel und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierte Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



fisch und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse (außer  
fischgelatine)

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



erdnüsse  
und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse

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



sojabohnen und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, Bratwürste, Müsli, Schokoladenkekse, Käse, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sporternährung, Diätdrinks, Kaffeeweißer



Milch von säugetieren  
und Milcherzeugnisse  
(inklusive Laktose)

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



schalenfrüchte und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

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



sellerie  
und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerezeugnisse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



senf und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingekochtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essigurken



sesamsamen und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

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



schwefeldioxid und  
sulfite

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



lupinen und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerezeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeersatz, Flüssigewürze



weichtiere wie  
schnecken, Muscheln,  
tintenfische und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

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

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

Gastronomen 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.