



# PANORAMA

HOTEL · RESTAURANT · CAFÉ

## ***Augenblicke des Glücks***

Jeder kennt sie, diese Augenblicke, in denen einfach alles stimmt. Dieses wunderbare Hochgefühl der Unbeschwertheit, der Freude, der Leichtigkeit, des Lachens. Es sind die Momente in der freien Natur, bei einem Glas Wein, bei einem guten Essen ... allein oder mit einem geliebten Menschen.

... und hier möchten wir zum Glücklichen beitragen, den zur Zeit schwierigen Alltag hinter sich zu lassen und begrüßen Sie, als liebenswerten Gast und Freund des guten Geschmacks in unserem



Zusammen mit Ihren Liebsten, aber genügend Abstand zu den weiteren Gästen, werden wir Sie mit unserem gewohnten Service verwöhnen.

Für Ihre Sicherheit wenden wir unser bekanntes und bewährtes Hygienekonzept an und tun alles, damit Sie sich auch weiterhin sicher und wohl fühlen können.

Lassen Sie sich nun von unseren Qualitäten, die man nicht nur sehen, sondern auch schmecken kann, überzeugen und verwöhnen.

Unser Küchenchef Manaf Tchédre hat allerlei leckere Gerichte für Sie kreiert und freut sich - zusammen mit seinem Küchenteam – für Sie kochen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen bei feiner Küche und einem hervorragenden Glas Wein einen wunderschönen Aufenthalt bei uns in Boxberg und bleiben Sie gesund!

Während Sie den stimmungsvollen Panoramablick genießen, können Sie Ihre Seele baumeln und den Gedanken freien Lauf lassen, denn ....

*„Keine Pflicht wird so sehr vernachlässigt wie die Pflicht, glücklich zu sein.“ (Robert Louis Stevenson)*

**Ihre Andrea Derr mit Familie & das PANORAMA-Team**



# ... bunt wie der Herbst

## Unsere Weinempfehlung

**Becksteiner Winzer, Rebel** 0,25 l **5,20**  
kraftvoll und dunkel, trockene Glut, köstliche Kaffee- und Tabakaromen, trocken J

**Becksteiner Winzer, Spektakulär** 0,25 l **5,20**  
Cuvée rot, sensationell dunkles Rot, dunkle Beerenaromatik mit Kräuter- und Gewürznoten, dicht im Bukett, im Holzfass verfeinert, halbtrocken J

## Suppe / Vorspeise

**Kürbiscrèmesuppe** **7,20**  
mit Kürbiseinlage und frischer Petersilie B,E

**Pfifferling-Crème-Suppe** **7,50**  
mit frischer Sahne B

## Hauptspeisen

**Grünkernbratlinge** **14,90**  
auf gegrilltem Kürbis, serviert mit einem Salatbouquet und Tomaten-Vinaigrette VEGAN

**Rahmpfifferlinge** **16,90**  
auf gebratenen Serviettenknödeln, garniert mit frischem Schnittlauch, dazu ein kleiner Marktsalat A,B,C

**Geschmorte Wildschweinkeule** **17,50**  
mit Preiselbeersauce auf Rotkohl, serviert mit hausgemachten Spätzle (serviert ohne Knochen) A

**Gebratenes Hähnchenbrustfilet** **18,50**  
an Thymiansauce und Zucchini, serviert mit Petersilien-Reis

**Gebratene Schweinemedaille** **18,90**  
serviert zu Champignon in Rahm und Kartoffel-Kroketten A,B,C

**Gebratenes Lachsfilet** **20,90**  
an einer Riesling-Sauce, serviert mit Gurken-Estragon-Gemüse und Petersilienreis A,F

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe**

Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen und frischer Petersilie A,B,C,E

**6,90**

## Vorspeisen und Salate

### **Kleiner Marktsalat**

angemacht mit unserem hauseigenen PANORAMA-Dressing 1,3,C,D

**5,50**

### **Gebackene Mozzarellasticks**

serviert zu einem Mango-Ananas-Dip und einer Salatgarnitur 6,A,B,C

**7,90**

### **Gemischter Salat**

angemacht mit unserem hauseigenen PANORAMA-Dressing, dazu gebackener Fetakäse und Baguette 1,3,A,B,C,D

**13,90**

## Fisch

### **Hausgemachte Lachsmaultaschen**

in Butter geschwenkt, serviert mit einem großen Salatbouquet A,B,C,F

**15,90**

## Vegetarische Gerichte

### **Käsespätzle**

mit gedünsteten Zwiebeln, Lauch und Karottenwürfeln, dreierlei Käse und einem kleinen Marktsalat 2,11,A,B,C

**12,50**

### **Vegetarische Schlemmerplatte**

mit Fetakäse im Sesammantel, Zucchini schnitzel und gebackenen Champignons, serviert zu einem kleinen Salatbouquet und zweierlei Dips 5,A,B,C,D,H

**15,60**

# Hauptgerichte aus der Pfanne

<b>Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat A,B,C	<b>13,80</b>
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat A,B,C	<b>15,90</b>
<b>Gourmet-Burger</b> genießen Sie einen Angus Burger im Focaccia Brötchen mit Rotwein-Zwiebelchutney, knackigem Salat, Chilli-Cheese-Burger-Sauce, Tomaten und Cheddar-Käse, dazu Wedges und Kräuterquark 2,A,B,H	<b>16,90</b>
<b>PANORAMA-Pfanne</b> Gebratenes Mini-Rumpsteak, Schweinemedailion und Hähnchenbrustfilet auf überbackenem Gemüse, dazu Herzoginkartoffeln 2,A,B,C	<b>19,90</b>

## Steaks

<b>Argentinisches Rumpsteak</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat 1,3,B,C,D	<b>24,90</b>
<b>Fränkischer Zwiebelrostbraten</b> zu hausgemachten Spätzle und einem kleinen Marktsalat 11,A,C	<b>25,90</b>

**Beilagenänderung:**  
Käsespätzle

**Aufpreis EUR 3,50**

**Gerne können Sie unsere Hauptgerichte auch als Seniorenteller bestellen!  
Preisreduktion EUR 2,00**

## Zum Abend etwas Kleines? (ab 17.00 Uhr)

<b>Pikant angemachter Wurstsalat mit Brot</b>	1,2,3,4,6,C,E,D	<b>7,90</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit Brot</b>	1,2,3,4,6,C,D,E	<b>8,90</b>
<b>„Strammer Max“</b>		<b>8,90</b>
Brot mit rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei		
	2,3,4,6,B,C,D,E,H	

## Für unsere jungen Gäste

<b>Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise</b>	5,B,C	<b>4,90</b>
<b>Hausgemachte Spätzle mit Sauce</b>	11,A,C	<b>4,90</b>
<b>Kleines Schnitzel</b>		<b>8,90</b>
mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise		
	5,A,C	
<b>Zwei kleine Schweinemedailon</b>		<b>11,50</b>
mit Kroketten und Rahmsauce		
	A,B,1	

**Sind Sie Allergiker?**  
**Sprechen Sie bitte unser Service-Personal an. Gerne stehen wir Ihnen zur Beratung und für Auskünfte zur Verfügung.**

**Hinweise:** Wir braten unsere Gerichte in Butterschmalz an, dieses enthält Farb- und Aromastoffe.

Alle frittierten Speisen können Spuren von  
Gluten und Sesam enthalten.

**Öffnungszeiten:**  
Bitte, entnehmen Sie diese unseren aktuellen Aushängen  
bzw. unserer Homepage!

## Etwas Süßes zum Schluss ...

<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b>	1,B	<b>6,50</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>		<b>6,90</b>
Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer- und Walnusseis	1,B,M	
<b>Nussbecher</b>		<b>6,90</b>
Schokoladen- und Walnusseis mit Schokoladensauce, Sahne und Walnüssen	1,B,M	
<b>Früchtebecher</b>		<b>6,90</b>
Vanille- und Erdbeereis mit frischem Obstsalat, Sahne und Himbeersauce	1,B	
<b>Ananasbecher</b>		<b>6,90</b>
Vanille- und Schokoladeneis mit frischer Ananas, weißem Rum und Sahne	1,B	
<b>Variation von fruchtigen Sorbets</b>		<b>7,80</b>
serviert mit frischem Obst	B (laktosefrei nur Sorbet Zitrone)	
<b>Tartufo al Limoncello</b>		<b>7,90</b>
auf Beerenfrüchteragout mit Schlagsahne und frischer Minze	B,C	
<b>Warmer Apfelstrudel mit Sahne</b>		<b>6,90</b>
wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	A,B,C,K,M	
<b>Drei kleine Marillenknödel</b>		<b>7,90</b>
serviert mit Vanillesauce und Sahne	A,B,C,M,L	

(Deklaration Eiswaffel: A,B,C)

### Das etwas andere Dessert

<b>Original Becksteiner Winzer-Trüffel (3 Stück)</b>		<b>5,90</b>
zu einer Tasse Espresso		
<b>Affogato al Caffé</b>		<b>3,90</b>
Eine Kugel Vanille-Eiscreme in einer Tasse Espresso	1,B	

# Inhaltsstoffe

- 1 Farbstoff**
- 2 Konservierungsstoffe**
- 3 Antioxidationsmittel**
- 4 Geschmacksverstärker**
- 5 Süßungsmittel**
- 6 Phosphat**
- 7 koffeinhaltig**
- 8 chininhaltig**
- 9 geschwefelt**
- 10 Taurin**
- 11 E 100 Curcumin**

# Allergenkennzeichnungen

- A Glutenhaltiges Getreide**
- B Laktose, Milch und Milcherzeugnisse**
- C Ei und Eierzeugnisse**
- D Senf und Senferzeugnisse**
- E Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- F Fisch und Fischerzeugnisse**
- G Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- H Sesam und Sesamerzeugnisse**
- I Weichtiere**
- J Schwefeldioxid und Sulfit**
- K Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- L Soja und Sojaerzeugnisse**
- M Schalenfrüchte (Nüsse)**
- N Lupine**

Hinweise: Wir braten unsere Gerichte in Butterschmalz an, dieses enthält Farb- und Aromastoffe.

Alle frittierten Speisen können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.