



Herzlich Willkommen in unserem Restaurant PANORAMA

Neben seiner Dachterrasse und atemberaubenden Bergkulisse über den Dächern von Berchtesgaden, bietet das Restaurant eine Kulinarik, die moderne und traditionelle Küchenkunst mit Genuss verbindet.

Für alle Feinschmecker, die das Besondere schätzen.

Gerne organisieren wir auch Ihr persönliches Fest.
Wir wünschen Ihnen einen unvergesslich schönen Abend!

Ihre Familie Hettegger und das gesamte EDELWEISS-Team



Schöne Momente kann man nicht kaufen,
man muss sie erleben!



Panorama Menü

Geräucherte Rote Bete

Crème fraîche | Haselnuss | Kren | Radicchio Treviso

€ 16

Sauvignon Blanc

Weingut Kühling-Gillot / Hohen-Sülzen / Rheinhessen / D

Perlhuhnnessenz

Hausgemachte Ravioli | Wurzelgemüse

€ 11

Confiertes Saiblingsfilet

Nussbutter-Kartoffeln | Molke Beurre Blanc

€ 19

Chardonnay Reserve

Weingut Eggermann / Illmitz / Burgenland / AT

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Schwarzwurzeln | Kohlsprossen | Cranberries | Mandelkrapfen

€ 38

Cabernet Sauvignon „Ex-Qui-Sit“

Weingut Bayer / Neckenmarkt / Burgenland / AT

Snickers

Brownie | Dulce Mousse | Erdnuss | Karamell

€ 13

Auslese Cuveé

Welschriesling / Chardonnay

Weinlaubenhof Kracher / Illmitz / Burgenland / AT

4 Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert	€	72
4 Gänge mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise, Dessert	€	75
5 Gänge	€	89
Weinbegleitung	€	41

Gedek € 3,50 pro Person



Vorspeisen, Suppen & vegetarische Gerichte

Geräucherte Rote Bete	€	16
Crème fraîche Haselnuss Kren Radicchio Treviso		
Beef Tatar vom Almochsen	€	22
Wiener Schnittlauchsauce Wachtelei Eingelegtes Gemüse Solebrot		
• mit Trüffelpommes	€	27
Burrata	€	17
Feige Tomate Basilikum Balsamico Focaccia		
Kleiner gemischter Blattsalat	€	7
Gurke Tomate Körnermix Radieschen Kresse		
Klare Rinderbouillon	€	7
Frittaten oder Grießnockerl		
Perlhuhnnessenz	€	11
Hausgemachte Ravioli Wurzelgemüse		
Kürbissuppe	€	11
Sauerteigbrot Schafsfrischkäse		
Trüffelfettuccine Schwarzer Trüffel Babyspinat		
als Vorspeise	€	20
als Hauptspeise	€	24
Rote Bete Knödel		
Castel Franco Nussbutter Pecorino	€	24



Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet	€	29
Bouillabaisse Gemüsesud Kartoffeln Sauce Rouille		
Saibling von der Fischzucht Stanggaß	€	29
Venezianisches Gemüse Heurige Kartoffeln Kräutersalat Zitronenvinaigrette		
Geschmorte Kalbsbackerl	€	29
Rübensgemüse Schnittlauchpüree Röstzwiebeln		
Sulmtaler Hendlbrust	€	27
Kürbisrisotto Zuckerschoten Granatapfel		
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken	€	30
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren		

Steaks

Black Angus Inside Skirt Steak 250 g	€	34
Rib Eye von der deutschen Färse 300 g	€	41
Rinderfiletsteak von der deutschen Färse		
• Ladies cut	150 g	€ 30
• Gentlemen cut	220 g	€ 38
• Mit Golden Pure Garnele	pro Stück	€ 4

Unsere Steaks werden mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl serviert:

- Grillgemüse
- Pommes Frites
- Bratkartoffelsalat
- Speckbohnen
- Ofenkartoffel
- Gemischter Blattsalat

Jede weitere Beilage	€	6
----------------------	---	---



Desserts

Schwarzbeernocken	€	13
Sauerrahmeis		
Snickers	€	13
Brownie Dulce Mousse Erdnuss Karamell		
1 Kugel hausgemachtes Sorbet	€	4
• mit Prosecco oder Grey Goose	€	8
Käseauswahl	€	15

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten.

Zeichenerklärung: 1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3) mit Antioxidationsmittel(n) 4) mit Geschmacksverstärker(n) 5) geschwärzt 6) mit Phosphat 7) koffeinhaltig 8) chininhaltig 9) mit Süßungsmittel(n) 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) gewachst 12) mit Taurin 13) geschwefelt 14) mit Aroma