



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

Kalt geräucherte Lachsforelle

Crème fraîche | grüner Spargel | Radieschen | Frisée

€ 19

Weißburgunder

Weingut Villa Huesgen | Mosel | D

Bärlauchschaumsuppe

gebackenes Kalbsbries

€ 11

Langusten Ravioli

Spinat | Kapern | Limette

€ 22

Chardonnay

Weingut Klaus Gundel | Cisterna d'Asti | Piemont | IT

Lammkrone mit Kräuterkruste

gegrillter Spargel | Tomate | Polenta Niddei

€ 38

St. Laurent Ried Holzspur Bio

Weingut Johanneshof Reinisch | Tattendorf | Thermenregion | AT

Rhabarberparfait

Himbeer-Crèmeux | Macadamia Müsli | Erdbeere | Joghurt Espuma

€ 13

Beerenauslese

Weingut Ernst Triebaumer | Rust | Burgenland | AT

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

Gedeck € 3,50 pro Person



Vorspeisen, Suppen & vegetarische Gerichte

Kalt geräucherte Lachsforelle	€	19
Crème fraîche grüner Spargel Radieschen Frisée		
Beef Tatar vom Almochsen	€	22
Wiener Schnittlauchsauce Wachtelei Eingelegtes Gemüse Solebrot		
• mit Trüffelpommes	€	27
Burrata	€	18
Tomate Himbeervinaigrette Beeren Basilikum Focaccia		
Kleiner gemischter Blattsalat	€	7
Gurke Tomate Körnermix Radieschen Kresse		
Klare Rinderbouillon	€	7
Frittaten oder Grießnockerl		
Bärlauchschaumsuppe	€	11
Gebackenes Kalbsbries		
Gegrillter Grüner Spargel	€	22
Yuzu Hollandaise Pochiertes Ei Wiesenkräuter Focaccia		
Bärlauchschlutzkrapfen	€	22
Nussbutter Parmesan Kopfsalat Buttermilchdressing		



Hauptgerichte

Langusten Tagliatelle	€	34
½ gegrillter Langustenschwanz Junges Gemüse		
Saibling von der Fischzucht Königssee	€	29
Frühlingsgemüse Heurige Kartoffeln Kapern-, Zitrone-, Petersilienbutter		
Geschmorte Kalbshaxe	€	29
Rigatoni Erbsen grüne Bohnen Büffel Mozzarella		
Sulmtaler Hendlbrust	€	27
Babykarotte Radieschen Bärlauchrisotto		
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

Tiramisu Panorama	€	13
Biscuits Mascarpone Espresso Amaretto Kakao		
Rhabarberparfait	€	13
Himbeer Crèmeux Macadamia Müsli Erdbeere Joghurt Espuma		
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.