

# PANORAMA RESTAURANT

Bei einzigartiger Aussicht auf Meran saisonale Produkte der Alpen bis zum Meer mediterran verfeinert genießen, immer mit Bezug zur Herkunft.

Con una vista su Merano, gustate la nostra cucina che utilizza una selezione dei migliori prodotti di stagione dalle alpi fino al mar mediterraneo.

## ANTIPASTI

Hirsch Carpaccio, Wacholder, in Öl eingelegte Steinpilze, grüner Sellerie, violette Karotte und Meerrettich

Carpaccio di cervo, ginepro, porcini sott'olio, sedano verde, carota viola e kren  
Deer carpaccio, juniper, ceps in oil, green celery, violet carrot and horseradish

Euro 18,00

Oktopus an Lagrein in "coccio", Polenta "Biancoperla" Waffel, Kürbis und Bohnen "Risina di Spello"

Piovra al Lagrein in coccio, cialda di polenta Biancoperla, zucca e fagioli di risina Spello

Octopus on Lagrein in "coccio", polenta "Biancoperla" waffle, pumpkin and "risina di Spello" beans,



Euro 18,00

Gans Foie Gras Mousse, Artischocken, rote Rüben, pflanzliche Holzkohle, Rotwein-Holunder-Reduktion

Mousse di Foie gras d'oca, carciofi, rape rosse, brisée al carbone vegetate, riduzione di vino rosso e sambuco

Goose Foie gras mousse, artichokes, red turnips, vegetal charcoal brisée, red wine and elderberry reduction

Euro 18,00

Parmesan Crème brûlée, Knollensellerie, Birne, Balsamico Essig, Most Reduktion, "Urpaarl"

Crème brûlée al parmigiano, sedano rapa, pere, aceto balsamico, mostocotto, "Urpaarl"

Parmesan crème brûlée, celeriac, pear, balsamic vinegar, "mostocotto", "Urpaarl"

Euro 17,00

PRIMI PIATTI 

**Kürbis Consommé, Baccalà Tortellini, Toten Trompeten, schwarzer Trüffel Confit**  
Consommé di zucca, tortellini al baccalá, trombette da morto, tartufo nero confit  
Pumpkin consommé, baccalá tortellini, black chanterelles, black truffle confit **Euro 17,00**

**„Grumolo delle Abbadesse“ Risotto, Blumenkohl aus dem Vinschgau, Feige, geräucherter Aal**  
Risotto „Grumolo delle Abbadesse“, cavolfiore della Val Venosta, fico, anguilla affumicata  
„Grumolo delle Abbadesse“ Risotto, Val Venosta’s cauliflower, fig, smoked eel **Euro 18,00**



**„Grano arso“ Kartoffel Gnocchi, Artischocken, Garnelen, Rogen der Meeräsche**  
Gnocchi di patate e grano arso, carciofi, gamberi, bottarga di muggine  
„Grano arso“ and potato gnocchi, artichokes, shrimps, roe of mullet **Euro 19,00**

**„Fazzoletti“ Nudeln aus „Cappelli“ Grieß, gelbe Rüben, Honigpilze, geräucherter Schafkäse, schwarzer Trüffel**  
Sfoglie di semola „Cappelli“, rape gialle, chiodini, pecorino affumicato, tartufo nero  
„Cappelli“ durum semolina „Fazzoletti“ noodles, honey mushrooms, smoked sheep cheese, black truffle **Euro 19,00**

**Raviolo vom Geisler Rind, Radicchio aus Treviso, Kürbis, Kastanie, Rotwein**  
Raviolo di manzo delle Odle, radicchio di Treviso, zucca, castagne, vino rosso  
Geisler’s beef raviolo, radicchio from Treviso, pumpkin, chestnut, red wine **Euro 19,00**

## SECONDI I HAUPTSPEISE



**Steinbutt, Artischocken, Vulkan Spargel, Safran Sud  
und getrocknete „Fiaschetto“ Tomate**  
Rombo, carciofi, puntarelle, fumetto allo zafferano  
e pomodoro secco "Fiaschetto"

Turbot, artichokes, chicory sprouts, saffron stock and dried "Fiaschetto" tomato



Euro 29,00

**Zander an Kräuter, geräuchertes Kürbis Püree, Schwarzwurzeln an Salz, Joghurt und  
Limette**

Lucioperca alle erbe, purea di zucca affumicata, scorzonera al sale, yogurt e lime  
Pikeperch on herbs, smoked pumpkin puree, black root on salt, yogurt and lime

Euro 29,00

**Villnösser Lammkeule im Fillo Teig, Chicorée, Rote Beete Bigné und Apfelketchup**  
Coscia d'agnello Villnösser in pasta fillo, cicorie, bigné di rapa rossa e Ketchup di  
mele

Villnösser leg of lamb in fillo paste, chicory, red beetroot bigné and apple ketchup

Euro 28,00

**Fassone Rindswange, Pastinake, Radicchio aus Treviso, schwarzer Trüffel,  
Wein und Holunder Beeren**

Guancia di fassona, pastinaca, radicchio di Treviso, tartufo nero,  
vino e bacche di sambuco

Fassone beef cheek, parsnip, radicchio from Treviso, black truffle, wine and elder berries



Euro 28,00

DESSERT 

**Südtiroler Käsevariation  
mit hausgemachter Cranberry Mostarda und Schüttelbrot**  
Selezione di formaggi sudtirolesi con mostarda di cranberry  
fatto in casa e Schüttelbrot  
Cheese variation from south tyrolean cheese  
with homemade cranberry mustard and 'Schüttelbrot'



Euro 16,00

**„Chinotto di Savona“ Eis, Äpfel, Hibiskus, schwarzes Hafer Crumble**  
Gelato al "Chinotto di Savona", mele, ibiscus, crumble nero all'avena  
"Chinotto di Savona" ice cream, apples, hibiscus, black oat crumble

Euro 11,00

**Weißes Schokoladenmousse, Kastanien, Birnen, Kaki und Grand Marnier Creme**  
Mousse al cioccolato bianco, castagne, pere, crema di cachi e Grand Marnier  
White chocolate mousse, chestnut, pear, persimmon and Grand Marnier cream

Euro 11,00

**Lebkuchen Halbgefrorenes und Blütenstaub, getrocknete Aprikosen an Muskatteller  
Wein und Alpenrosen Honig**  
Semifreddo al Lebkuchen e polline, albicocche secche al moscato, miele di rododendro  
Semifreddo of Lebkuchen and pollen, dried apricots with moscato wine, alpine rose honey

Euro 11,00

**Schokoladen Biskuit, kandierte Zitronen Creme, Grapefruit mit Vanille,  
Safran und Grue di Cacao Waffel**  
Biscotto al cioccolato, crema al limone candito, pompelmo vanigliato,  
cialda allo zafferano e grue di cacao  
Chocolate biscuit, candied lemon cream, vanilla grapefruit,  
saffron and grue de cacao wafer

Euro 11,00



**Dieses Logo kennzeichnet Gerichte mit schätzenswerten Slow Food Produkten**  
Questo logo indica l'uso nella preparazione del piatto di un prodotto del presidio Slow Food  
This corporate logo marks dishes that contain ingredients of Slow Food products

**Eine Bitte!** Etwas ist nicht in Ihrem Sinn: auf Ihrem Teller, in Ihrem Zimmer, bei unseren Serviceleistungen.  
Bitte reden Sie mit uns, wenn Sie etwas stört - so wie früher, als es noch kein Internet gab. Am liebsten bringen wir es sofort in Ordnung.

**Per cortesia!** Se qualcosa non è di vostro gradimento al ristorante, in camera o con i servizi che offriamo, vi chiediamo gentilmente di farcelo presente parlando con noi; proprio come anni fa quando non esisteva ancora internet. Saremmo ben lieti di risolvere il problema.

**Please!** If there's something wrong at the restaurant, in your room or with some service that we provided you, please speak with us exactly how you would have done years ago when there was no internet. We will be very glad to solve your problem.