



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.

Leider mussten Sie auf diese Momente in den vergangenen Wochen verzichten. Umso mehr freuen wir uns, dass wir nun wieder für Sie da sein und Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

... und hier möchten wir zum Glückhsein 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 – wenn auch mit Mund-Nasen-Schutz, aber mit strahlenden Augen – verwöhnen.

Für Ihre Sicherheit haben wir ein spezielles Hygienekonzept ausgearbeitet und tun alles, damit Sie sich auch weiterhin sicher und wohl fühlen können.

Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass manches „Schwätzchen“ unsererseits vielleicht etwas kürzer ausfällt, aber auch dies dient nur Ihrer Sicherheit.

Auch Sie können durch Wahrung der vorgeschriebenen Abstandsregeln und durch Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes wesentlich zu Ihrer und der Sicherheit unseres Personals beitragen (bei größerem Gästeaufkommen könnte das beim Toilettengang oder im Eingangsbereich erforderlich werden).

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

Wir bitten allerdings um Ihr Verständnis, dass wir in diesen Tagen der CORONA-Pandemie unsere Speisekarte etwas verkleinert und abgeändert haben, um Sie auch in dieser Zeit mit frischen Speisen in gewohnter Qualität verwöhnen zu können.

Wir wünschen Ihnen bei feiner gutbürgerlicher 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



... so schön kann der Herbst sein ...

Unsere Weinempfehlung

Becksteiner Winzer, Rebell	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

Kürbiscremesüppchen		6,20
mit einem Hauch von Kokos, serviert mit einer Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen B		

Hauptgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet		15,90
in der Sesamkruste, serviert zu Kürbis-Zucchini-Gemüse, Herzogin-Kartoffeln und Rotwein-Sauce A,B,C,H		
Pouardenbrustrolade „Andechs“		17,80
gefüllt mit Bergkäse, getrockneten Aprikosen und Walnüssen, serviert zu Gemüsetagiatelle und Lemonenpfeffersauce B,M		
Geschmorter Braten vom Umpfertäler Wildschwein		18,40
serviert mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Preiselbeeren 1,2,3A		
Gourmet-Burger		16,90
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,D,H,L,M		

Dessert

Tartufo Nocciola		6,90
Halbgefrorenes aus Haselnusseis mit Schokoladenkern, zu Schokoladen-Topping, karamelisierten Haselnüssen und Sahne 1,B,C,M		

Suppen

Fränkische Grünkernsuppe mit Gemüsestreifen A	4,80
Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen A,B,C,E	4,90

Vorspeisen

Wedges zu Kräuterquark und Knoblauchmayonnaise 5,A,B,C,D	4,90
Gebackene Mozzarellasticks serviert zu einem Mango-Ananas-Dip und einer Salatgarnitur 6,A,B,C	7,60
„Snackteller“ Wedges, Hähnchencrossies, Mozzarellasticks und „Red & Hot“ Frischkäsecrossies zu dreierlei Dips 5,6,A,B,C	9,90

Für Salatfreunde ...

Kleiner Marktsalat angemacht mit unserem hauseigenen Knoblauch-Zwiebel-Dressing 1,3,C,D	5,20
Großer Marktsalat angemacht mit unserem hauseigenen Knoblauch-Zwiebel-Dressing, dazu gebackene Champignonköpfe und Baguette 1,3,A,B,C,D	10,60
Salatteller „Panorama“ mit verschiedenen Blattsalaten, frischem Obst und gegrillten Hähnchenbruststreifen zu leichtem Joghurtdressing und Baguette 1,3,B,D	14,80

... und Vegetarier

Käsespätzle mit gedünsteten Zwiebeln, Lauch und Karottenwürfeln, dreierlei Käse und einem kleinen Salat 2,11,A,B,C	11,20
Vegetarische Schlemmerplatte mit Fetakäse im Sesammantel, Zucchinischnitzel und gebackenen Champignons, serviert zu einem kleinen Salatbouquet und zweierlei Dips 5,A,B,C,D,H	14,40
Hausgemachte Lachsmaultaschen in Butter geschwenkt, serviert mit einem großen Salatbouquet A,B,C,F	15,60

Hauptgerichte aus der Pfanne...

...vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salat A,B	12,80
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salat 2,3,4,A,B,C,D,E,H	14,90
Jägerschnitzel Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons in Rahm, serviert zu hausgemachten Spätzle und Salat 11,A,B,C,	14,90
Gegrillte Schweinemedailon „Smetana“ zu Pfefferrahmsauce mit geschrotetem Pfeffer, dazu Rösti und Salat B	17,90
Das Beste von Rind und Schwein Kleines Rumpsteak und Schweinemedailon in Champignonrahmsauce mit Maultasche, Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle 11,A,B,C,E	19,40

...vom Rind

Fränkischer Zwiebelrostbraten **22,80**
zu hausgemachten Spätzle und Salat 11,A,C

Rumpsteak **22,80**
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat B

...vom Geflügel

Paniertes Hähnchenbrustfilet **15,90**
gefüllt mit Fetakäse, Knoblauch und Kräutern, zu Rösti und Salat A,B,C

Gebratenes Hähnchenbrustfilet **15,90**
serviert zu Ananas-Curry-Sauce, Basmatireis und Mandelbroccoli B,M

...Gutes aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet **20,80**
serviert zu Basmatireis, Mandelbroccoli und Grauburgundersauce A,B,G,F,M

Gerne können Sie unsere Hauptgerichte auch als Seniorenteller bestellen!

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

...zum Abend etwas Kleines? (ab 17.00 Uhr)

Pikant angemachter Wurstsalat mit Brot	1,2,3,4,6,C,E,D	6,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot	1,2,3,4,6,C,D,E	7,40
„Strammer Max“		7,40
Brot mit rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei 2,3,4,6,B,C,D,E,H		

...für unsere Kleinen

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	5,B,C	4,50
Hausgemachte Spätzle mit Sauce	11,A,C	4,50
Kleines Schnitzel		7,90
mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise 5,A,C		
Kleines Jägerschnitzel		8,50
mit hausgemachten Spätzle 11,A,B,C		
Zwei kleine Schweinemedaille		10,50
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.

... etwas Süßes zum Schluß...

Gemischtes Eis mit Sahne Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer- und Walnusseis 1,B,M	6,90
„Heiß auf Eis“ Vanilleeis wahlweise mit heißen Himbeeren oder Kirschen dazu Sahne 1,B	6,90
Birne „Helene“ Vanille- und Schokoladeneis, dazu Williamsbirne, Schokosauce und Sahne 1,B	6,90
Früchtebecher Vanille- und Erdbeereis mit frischem Obstsalat, Sahne und Himbeersauce 1,B	6,90
Nussbecher Schokoladen- und Walnusseis mit Schokoladensauce, Sahne und Walnüssen 1,B,M	6,90
Ananasbecher Vanille- und Schokoladeneis mit frischer Ananas, weißem Rum und Sahne 1,B	6,90
Variation von fruchtigen Sorbets serviert mit frischem Obst B (laktosefrei nur Sorbet Zitrone)	7,80
Eiskaffee oder Eisschokolade 1,B	5,90
Warmer Apfelstrudel mit Sahne wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce A,B,C,K,M	6,90
Drei kleine Topfenknödel wahlweise mit Nougat- oder Marillenfüllung, serviert mit Vanillesauce und Sahne A,B,C,M,L	7,90
(Deklaration Eiswaffel: A,B,C)	
 <i>Das etwas andere Dessert</i>	
Original Becksteiner Winzer-Trüffel (3 Stück) zu einer Tasse Espresso	5,80
Affogato al Caffé Eine Kugel Vanille-Eiscreme in einer Tasse Espresso 1,B	3,90