



Panorama
Restaurant

Speise & Getränkekarte

www.berghotel.nrw



Starten wie ein Kaiser

*mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet.
Mit traumhafter Aussicht starten Sie bei uns
perfekt in den Tag. Seien Sie unser Gast,
kombiniert mit einer Übernachtung oder ohne.*



Vorspeise

Gebratene Garnelen

an frischen Salaten der Saison

mit Zaziki, und Baguette

14,80 €

Die kleine Meckerliesel

Kleiner Gartensalat mit gebratenem Ziegenkäse,

Birne, Nüssen und Honig

14,20 €

Bruschetta Traditionale

Geröstetes Brot mit Tomate & Zwiebel

~ gerne auch als Einstieg zu Zweit ~

4 Scheiben 8,80 €

Rosmarin – Pizzabrot

mit Olivenöl & Zaziki

zum starten.....

6,20 €

*Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption*



Suppen

Schwäbisches Festtagssüppchen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen,
Suppenmaultaschen, Eierstich, und Brätklößchen

8,20 €

Tom Kha Phak (vegan)

Thailändisches Kokos-Curry-Gemüsesüppchen

8,40 €

Flädlesuppe

mit Gartenschnittlauch

7,20 €

Tomatensüppchen

mit Eierstich

6,70 €

Cremiges Zitronen-Fisch-Süppchen

mit Garnelen und Mie-Nudeln

7,90 €

*Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption*



Vesperkarte

„Wanderteller“

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei,
Gewürzgurke, und Kartoffelsalat

16,80 €

Linsen & Spätzle

Linsen mit Butterspätzle und Wienerle

13,80 €

Die „höchste“ Currywurst der Region

Feine Metzger-XXL-Bratwurst (150 g)
mit hausgemachter Curry-Sauce,
Wellenschnitt - Pommes und Mayo

13,60 €

„So schmeckt der Süden“

Zerlei von der Maultasche (g'schmelzt sowie paniert)
Nackte Bratwurst sowie eine kleine Scheibe Leberkäse
mit Kartoffelsalat, Essiggurke und Weißwurstsenf

18,20 €

Wurstsalat „von der Alb ´ra“

Schinkenwurst, Essiggurke,
Zwiebeln, Käse, Brot, Butter

13,30 €

Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption



Panorama - Pizza

Alle Pizzen nach original italienischem Rezept,
im Steinofen dünn gebacken,
mit Tomatensauce, und Belag über dem Käse. (30cm)

Margherita	9,50 €
Bambini Salami	10,00 €
Vegetariana Paprika, Pilze, Zwiebeln, Mais, Brokkoli	12,00 €
Medine Holli, Hähnchen-Döner, Brokkoli, Zwiebeln	14,50 €
Piccolino Ziegenkäse, Birne, Rucola, Zwiebeln	13,50 €
Calzone zugeklappte Pizza mit:	
Salami, Putenschinken, Paprika, Pilze, Mais, Zwiebeln	16,00 €
Trentino Salami, Peperoni, Pilze, scharfe Sauce	13,00 €
Hawaii Ananas, Putenschinken	11,50 €
BBQ Speck, Zwiebeln, Mais, BBQ-Sauce	12,50 €
Amalfi Schwarzwälder Schinken, Rucola, Parmesan	15,00 €
La Bomba halb Calzone – halb Pizza belegt mit:	
Salami, Putenschinken, Pilze, Schwarzwälder Schinken - Mais, Rucola, Parmesan	16,50 €
Capriciosa Oliven, Schinken, Pilze	12,00 €
Tonno Tunfisch, Zwiebeln	11,50 €
Pomodoro Frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum	13,50 €

*Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption*





Mittwochs zum Buffet

Saisonale Buffets erwarten
Sie jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr.

Einfach die Alpine - Ruhe genießen

Chefs - Menü

Bunter Gartensalat mit
gebratenen Garnelen und Bruschetta traditionale

Rosa gebratenes Steak vom Weiderind
mit Röstzwiebeln, Spätzle und
Brokkoli dazu PfefferrahmsöÙle

Calzone vom Apfel mit Eis und Schlagobers

als 2-Gang-Menü ohne Dessert 34,50 €

als 3-Gang-Menü 38,80 €

Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption



Hauptgerichte

Allgäuer Käs'spätzle

mit Röstzwiebeln und Salädle
im Pfännchen serviert (vegetarisch)

17,70 €

„Gänseblümchen“

Veganes Geschnetzeltes mit Pilzen und Gemüse
in Soja-Rahm und Spaghetti

19,60 €

Besoffenes Hähnchen

im Lemberger-Sößle geschmort
mit Kroketten und Gemüse

27,90 €

„Schwaben-Pfännle“

rosa gebratenes Schweinefilet mit Speckchip
sowie kleines Rindersteak mit Butterspätzle,
Maultäschle, Pilzrahmsauce und Gemüse

32,40 €

*Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption*



Steak mit Röstzwiebeln

rosa gebratener Rücken vom Lembecker Weiderind
mit Butterspätzle, Röstzwiebeln und Gemüse
für Kenner auch „schwäbischer Zwiebelrostbraten“ genannt

36,90 €

„Seniorenportion (160gr)“ 29,60 €

(Alternativ zu den Spätzle auch gerne Pommes,
Kroketten oder Bratkartoffeln)

Roulade vom Rind

mit Feta, Tomate, Mais, Oliven gefüllt
Salzkartoffeln und Krautsalat

23,40 €

Freitags frische Forelle

immer ab Freitag, solange der Vorrat reicht!
in Butter gebratene frische Forelle aus dem Anglerparadies
Gescher-Hochmoor mit Butterkartoffeln und Salädle

29,80 €

*Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption*



„Hohe Mark Schnitzel“

Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet,
mit Pommes, Spiegelei und Salädle
22,75 €

Gerne hausgemachte Saucen dazu:

Pilzrahmsauce 3,55 €

Paprikasauce 3,55 €

Pfefferrahmsauce 3,55€

Ananas-Curry-Sahne-Sauce 3,55 €

Wolfsbarschfilet

mit Garnelenspieß auf Kartoffelsalat und
geschmorter Schlangengurke
26,40 €

Gyros

Schweinegeschnetzeltes in „Metaxa,, angebraten
mit Käsespätzle, Krautsalat und Zaziki
27,20 €

Rahmschwammerl

Spinatknödel mit gebratenen Champignons
auf Rahmkohl (vegetarisch)
18,80 €

*Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption*



„Hütten - Burger“

100 % bestes Rindfleisch im Laugenweckle
mit Rucola, Bacon, Käse, Tomate, BBQ-Sauce, Gewürzgurke
gebratenen Champignons & Zwiebeln, Pommes frites und Mayo

Klein (100g) 15,45€

Groß (200g) 19,49 €

Giant (300g) 23,18€

Alternativ auch mit paniierter Hähnchenbrust 18,50 €

Veganer - Burger

mit Soja-Patty, Sesambrötchen,
Salat, Mayo, Gurke, Tomate,
Zwiebeln und Pilzen

17,80 €

„Burschentoast“

Toastbrot mit einem kleinen gebratenen Rücken vom Rind,
sowie einem Maultäschle mit Käse gratiniert,
dazu Kartoffelsalat

17,80 €

*Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption*



Salate

„Grünzeugs“

Salat zum Hauptgang
oder einfach als leichter Einstieg

kleiner bunter Gartensalat
mit unserem leckeren Hausdressing

6,20 €

Großer bunter Gartensalat mit einem
frisch gebackenem Rosmarin-Brötchen
aus unserem Pizza-Ofen:

- gebackenem Ziegenkäse,
Birne, Nüssen und Honig 22,20 €
- zarte Hähnchenbrust & Feta 24,80 €
- 13 gebratenen Garnelen 29,40 €
- Steak vom Weiderind 250gr 35,20 €

Bestellen sie doch zu ihrem Salat noch
1 Portion leckere Pommes zum Naschen (5,20 €)

Alle Salate auch in „Vorspeisengröße“ erhältlich!

Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption



Für unsere kleinen Gäste

„Starker Schwabe“ Hausgemachte Butterspätzle
mit brauner Braten-Sauce

640 Cent

„Misch Masch“ Schwäbische Spätzle mit Pilzrahmsauce
versteckt unter Pommes Frites

950 Cent

„Pluto“ Portion Pommes mit Ketchup & Mayo

520 Cent

„Tweety“ Chicken Nuggets mit Pommes

999 Cent

„Ciao Bella“ Spaghetti mit Tomatensauce

möchtest du dazu Parmesan-Käse?

880 Cent

„Kids Club Burger“ 100gr Rindfleisch im Laugenbrötchen,
Salatblatt, Mayo & Ketchup, Käse und Tomate mit Pommes

1.180 Cent

Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption



Zum Abschluss

Mini-Dessert

Creme Brûlée mit einer Tasse Seeberger-Espresso

8,40 €

ohne Espresso 5,50 €

Münsterländer Herrencreme

Sahniger Mix aus Rum, Schoki & Vanillepudding

7,60 €

Calzone vom Apfel

mit Eis und Schlagobers

6,90 €

Tartufo Nero

mit Pflaumenmus

7,40 €

Bay´risch Creme mit Limette

6,50 €

*Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption*



Verdauerle

Liebl Enzian 2cl			5,50 €
Pistenbrenner Williams-Christ-Birne 2cl			5,50 €
Marillencuvée 2cl			5,50 €
Waldhimbeere 2cl			5,50 €
Bergkirsche 2cl			5,50 €
Obstler „Berghotel“ 2cl			5,50 €
Sasse Sasse Lagerkorn 2cl			6,00 €
Sasse 6er 2cl			4,80 €
Beckmann Anis-Likör 2cl			4,20 €
Rekener Spezial(Kräuter) 2 cl			4,20 €
Amarena-Kirsch-Likör 2cl			4,20 €
Hohe Märker Korn 2cl			4,20 €
Wacholder 2cl			4,20 €
Sonstige:			
Sambuca 2cl	3,50 €	Grappa 2cl	6,20 €
Ramazotti 4cl	5,00 €	Calvados 2cl	6,00 €
Brandy 2cl	7,00 €	Whiskey 2cl	6,50 €
Aquavit Linie 2cl	4,40 €	Quzo 2cl	4,00 €
The Barmaster Gin 2cl			6,50 €

*Eine Liste der bei uns im Haus
verwendeten Zusatzstoffe & Allergene
finden sie an unserer Rezeption*





Stand:

Mai 2026

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer!