

Als Event-
Location
exklusiv
buchbar!

LOCATION ZUM FEIERN GESUCHT?

Egal ob Geburtstag, Firmenevent oder Familienfeier
– unsere Location ist für Dich und Deine Gäste
bestens geeignet!

0662 / 85 27 51 17
daswolfgang@lagardere-tr.at

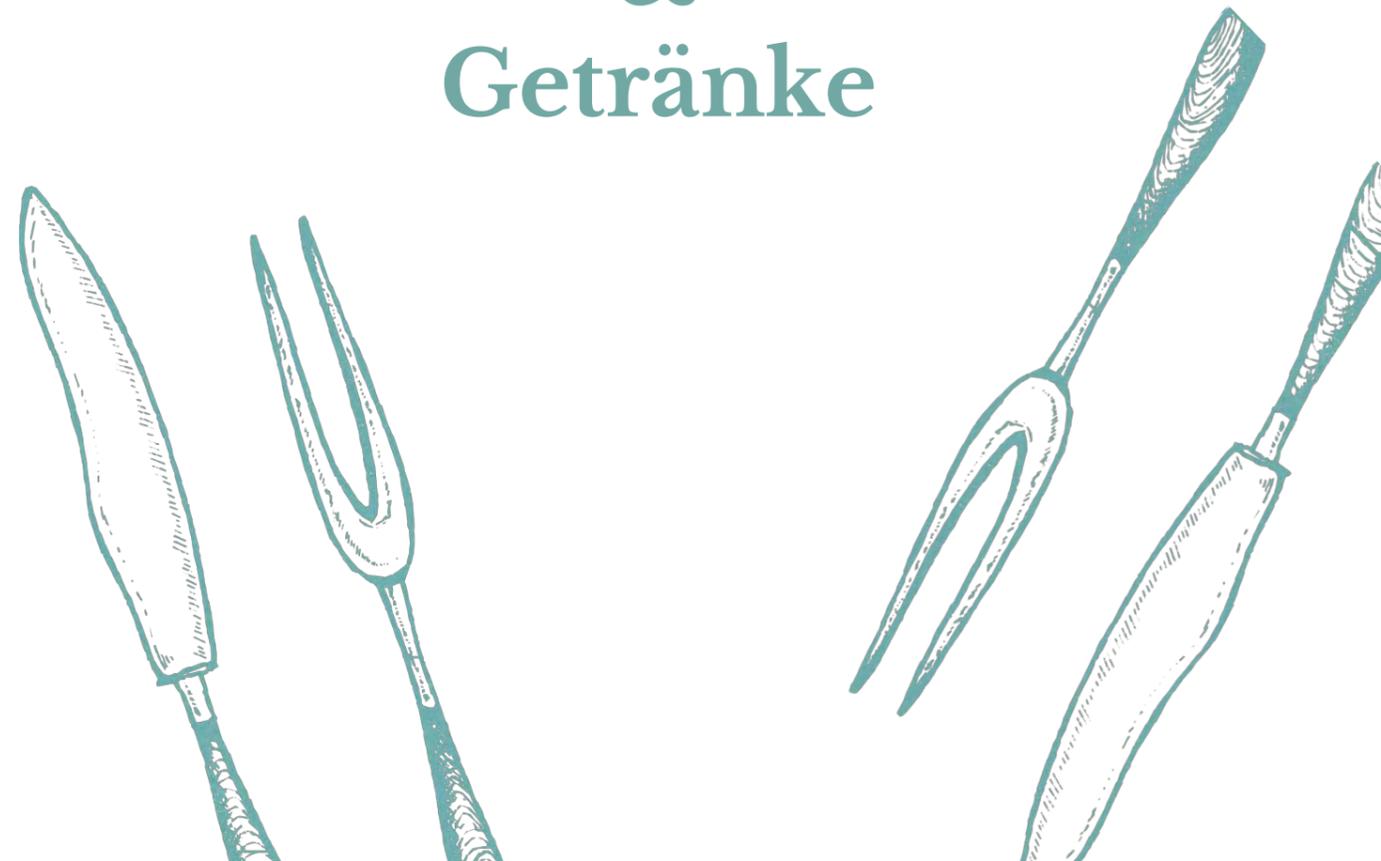


Tischreservierung direkt gleich online über
QR-Code



DAS WOLFGANG PANORAMA LOUNGE

SPEISEN & Getränke



Apero

Red Bull Twist € 5,50
Red Bull, Soda, Minze, Limette

Wolferl's Signature Drink € 7,90
Stiegl hell, Blue Curacao, Tonic

Lillet Berry € 8,90
Lillet, Red Bull Purple Berry

Orange Spritz € 8,90
Prosecco, Aperol, Red Bull Black Orange

Limoncello Spritz € 8,90
Prosecco, Limoncello, Red Bull Bitter Lemon



Around the World – eine kulinarische Reise um die Welt

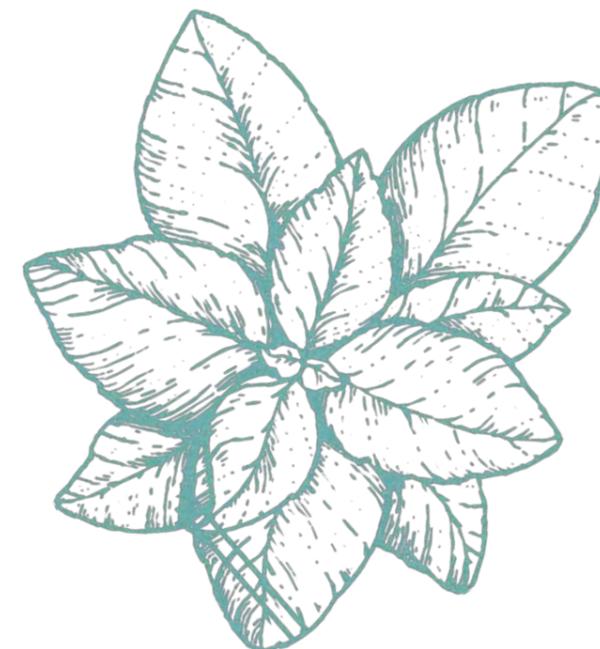
„Around the World“ lautet das zur Location passende Motto im Restaurant der Panorama Lounge. Neben der klassischen Speisekarte geht es über das ganze Jahr hinweg auf eine kulinarische Reise, bei der die Gäste sprichwörtlich in die Ferne schweifen können. Jeden Monat steht dabei ein anderes Land mit seinen beliebten und landestypischen Speisekreationen im Fokus die neben den All-time Favourites ergänzend angeboten werden. Ergänzend dazu hat sich das DAS WOLFGANG-Team noch etwas Besonderes ausgedacht: einmal im Monat, an jedem zweiten Donnerstag im Monat, finden sogenannte Special Dinner statt. Auch sie stehen ganz im Zeichen der kulinarischen Reise um die Welt und inszenieren den kulinarischen Schwerpunkt für die Gäste. Bei Schönwetter wird die Dachterrasse der Panorama Lounge in den Sommermonaten, also von Juni bis September, als Kulisse der Special Dinner genutzt und der Abend mit stimmungsvoller Live-Musik umrahmt.

Veranstaltungskalender – Around the World & Dinner Partys:

Österreich 11.05.2023
Italien 08.06.2023
Griechenland 13.07.2023

Spanien 10.08.2023
Türkei 14.09.2023
Frankreich 12.10.2023

Deutschland 09.11.2023
Thailand 07.12.2023





Around the World
Genussmomente in der Panorama Lounge

Schweifen Sie mit uns in die Ferne. Genießen Sie lauschige Abende auf unserer Open-Air-Dachterrasse und lassen sich am Outdoor-Grill begleitet von erlesenen Cocktail-Kreationen in Urlaubsstimmung versetzen.



DAS WOLF GANG
PANORAMA LOUNGE

Wir freuen uns auf Ihr Kommen

Tischreservierung beim „Das Wolfgang“
Panorama Lounge im Terminal 1 | 2. Stock
Tel. +43 (0) 662/85 27 51-17 | daswolfgang@lagardere-tr.at
Mo–So: 11:30–22:00 Uhr



Als Event-
Location
exklusiv
buchbar.

Attraktive Event-Location

Das Wolfgang bietet mit seiner unvergleichbaren Kulisse ein eindrucksvolles Ambiente für Veranstaltungen aller Art. Direkt im zweiten Stock des Terminal 1 gelegen, ist die Open-Air Dachterrasse mit einzigartiger Aussicht auf das Rollfeld ein Highlight am Salzburger Flughafen. Mit 120 Sitzplätzen auf der Terrasse und weiteren 32 in der Panoramalounge ist die Location sowohl für Feste im privaten Kreis als auch für Business-Events bestens geeignet. Für Feierlichkeiten mit Stehtischen ohne gesetzte Plätze besteht ein Fassungsvermögen von 310 Personen auf der Terrasse und 60 Personen im Innenbereich des Restaurants. Für Firmenveranstaltungen können zudem auch die anschließenden Tagungs- und Konferenzräumlichkeiten sowie eine weitere Eventlocation mit Platz für bis zu 300 Personen im ersten Stock genutzt werden.

Vorteile auf einen Blick:

- Zentrale Lage und gute Verkehrsanbindung
- Ausreichend kostenlose Parkplätze für unsere Gäste
- 4 voll klimatisierte Tagungsräume
- Veranstaltungen bis zu 300 Personen

SUPPEN

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
Hausgemachte klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten und frischem Schnittlauch ^{A,C,G,L}
€ 5,90

Rindsuppe mit Grießnockerl
Hausgemachte klare Rindsuppe mit flaumigem Grießnockerl und frischem Schnittlauch ^{A,C,G,L}
€ 5,90

Parmesancremesuppe
Cremesuppe vom Parmesan mit Milchschaum und Kresse ^{A,G,L}
€ 7,20

SALATE

Salat mit Hendl in der Mandelkruste
Stücke vom gegrillten Hendl in der Mandelkruste auf buntem Blattsalat, Sprossen, Cherrytomaten, Orangen, pikantem Honig Balsamico Dressing und Steinofenbrot ^{A,H,O,M}
€ 17,90

Der passende Begleiter
Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Radieschen, Gurke, Sprossen nach Saison, verfeinert mit unserem pikanten Honig-Balsamico Dressing ^{O,M}
€ 7,20

WOLFGANG'S TAPAS

KALTE TAPAS

Vitello Tonnato
Kalbsfleisch in hausgemachter Thunfischsauce mit Kapernbeeren, Paprika und Rucola ^{C,D,L,M,O}

€ 7,90

Prosciutto, Parmesan, Oliven, Kapern
Scheiben vom italienischen Prosciutto, Parmesanspäne, Kalamata Oliven und Kapernbeeren ^O
€ 7,20

Lachs Filet
gegart in Orangen Ingwer Sud ^{D,O}
€ 8,50

Als 3er Brett € 19,90

Zu unseren Tapas reichen wir Steinofenbrot ^A

WARME TAPAS

Gegrillte Garnelen mit Chili
mit einem Hauch von Chili, Knoblauch, Meersalz und Olivenöl ^B
€ 9,80

Ziegenkäse im Speckmantel
gebraten auf Pikantem Gemüse Salat ^O
€ 7,20

Pimientos de Padrón
Grillpaprika mit Meersalz und Olivenöl
€ 6,50

Als 3er Brett € 19,90

Zu unseren Tapas reichen wir Steinofenbrot ^A



Bowls

Vegane Power Frühlings Bowl

Orientalischer Quinoa Salat, Edamame, Mais, Gurken, Cherrytomaten, Paprika, Radieschen, Sprossen, Kresse, Spargel und karamellierte Kürbiskerne, abgerundet mit Veganem Chili-Limetten-Dressing ^{A,O}

€ 14,20

+ Hendl Spieß

€ 7,50

+ Rinderfiletstreifen vom Grill

€ 11,90

+ Garnelen Spieß ^B

€ 9,80

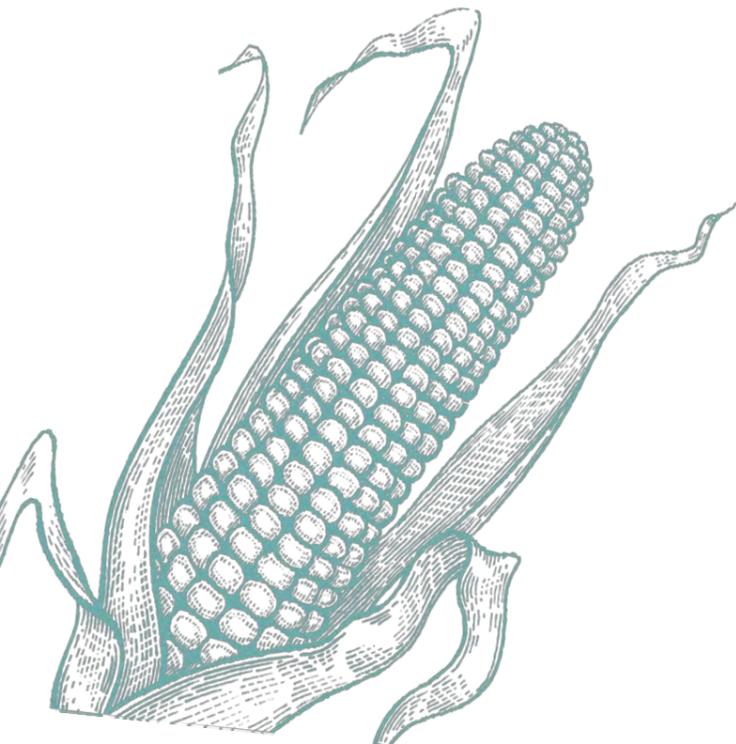
FISCH

Saiblingsfilet

gegrillt mit Limetten-Oliven Öl,

Pfannen Gemüse, kleinen Rosmarinkartoffeln und Aioli ^{G,D}

€ 24,90

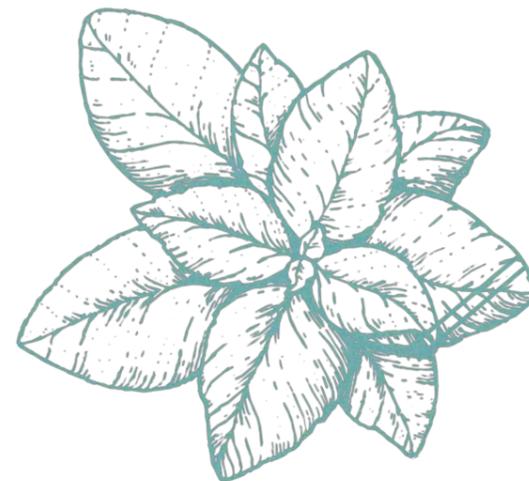


Kulinarische Momente schenken!

Mit unseren Gutscheinen hast du für jeden Anlass das richtige Geschenk!

Sprich uns einfach an
oder kontaktiere uns unter
+43 662 / 85 27 51 17 bzw. unter
daswolfgang@lagardere-tr.at

Tischreservierung direkt Online



WEIN & SCHAUMWEIN

Prosecco Col Sandago 0,1l € 4,90
DOC Extra Dry 0,75l € 26,00

Champagne
Taittinger Brut Réserve 0,75l € 69,00

Champagne
Moët & Chandon Imperial Brut 0,75l € 79,00

Champagne
Veuve Cliquot Brut Yellow Label 0,75l € 89,00

Schlumberger
Brut Klassik 0,75l € 37,00

WEISSWEIN

Grüner Veltliner
Federspiel,
Domäne Wachau, Dürnstein 1/8l € 4,60
0,75l € 26,00

Riesling
Antonius
Weingut Dockner, Kremstal 1/8l € 4,90
0,75l € 28,00

Sauvignon Blanc
Südsteiermark DAC
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach 1/8l € 5,90
0,75l € 33,00

„Heideboden“ Chardonnay,
Weingut Keringer,
Burgenland 1/8l € 4,80
0,75l € 26,80

Weissburgunder
Vom Kalk Bio, Markus Huber 1/8l € 5,50
0,75l € 31,00

ROTWEIN

Hotter Cuvée,
Weingut Wellanschitz
Neckenmarkt, Burgenland 1/8l € 5,10
0,75l € 28,60

Rubin Zweigelt,
Weingut G. Markowitsch,
Göttelsbrunn, Carnuntum 1/8l € 5,90
0,75l € 33,40

Blaufränkisch,
Weingut J.Heinrich,
Deutschkreutz, Burgenland 1/8l € 5,40
0,75l € 30,40

ROSEWEIN

Moments Rose
Organic rosé Bio
Markus Huber 1/8l € 5,20
0,75l € 29,20

SÜSSWEIN

Beerenauslese Prestige
Weingut Lenz Moser
Burgenland 1/16l € 4,40
0,375l € 24,50



LONGDRINKS

Gin Tonic	4cl	€ 8,90
Wodka Lemon	4cl	€ 8,90
Wodka Orange	4cl	€ 8,90
Bacardi Cola	4cl	€ 8,90
Whiskey Cola	4cl	€ 8,90

SPIRITUOSEN

Johnnie Walker Red Label	4cl	€ 6,90
Jim Beam	4cl	€ 6,90
The Balvenie-Single Malt	4cl	€ 7,60
Remy Martin	2cl	€ 4,90
Metaxa	2cl	€ 4,90
Grappa Julia	2cl	€ 3,90
Baileys	2cl	€ 4,20
Wodka Absolut	2cl	€ 4,20
Gordons Gin	2cl	€ 3,90
Averna	4cl	€ 6,90
Ramazotti	4cl	€ 6,90
Tequila	2cl	€ 4,90

GÖLLES SCHNÄPSE

Marille	2cl	€ 4,90
Cuvée- Apfel, Birne, Quitte	2cl	€ 4,90
Pfirsich	2cl	€ 4,90
Quitte	2cl	€ 4,90
Williams	2cl	€ 4,90
Zwetschke im Fass gereift	2cl	€ 4,90
Sauvignon Tresterbrand	2cl	€ 4,90



THE SUNDOWNER

Wolferl's Signature Drink	€ 7,90
Stiegl hell, Blue Curacao, Tonic	
Lillet Berry	€ 8,90
Lillet, Red Bull Purple Berry	
Orange Spritz	€ 8,90
Prosecco, Aperol, Red Bull Black Orange	
Limoncello Spritz	€ 8,90
Prosecco, Limoncello, Red Bull Bitter Lemon	
Moscow Mule	€ 8,90
Wodka, Red Bull Ginger Beer	
Mojito	€ 7,90
Rum, Limetten, Minze, Zucker, Crushed Ice	

DRINK & DRIVE

The Gardener	€ 6,50
Holler Saft, Tonic Water, Gurken	
Shirley Temple	€ 6,50
Grenadine, Ginger Ale, Erdbeeren	
Eye Of The Hurricane	€ 7,50
Maracuja, Kiwi, Blue Curacao, Bitter Lemon	
Red Bull Twist	€ 5,50
Red Bull, Soda, Minze, Limette	



FLEISCHIGES

Rinder Hüftsteak vom Grill 250 g	
Hüftsteak vom Grill mit Chimichurri Butter, Pimientos de Padrón, Süßkartoffelpommes und Trüffel-Mayonnaise ^{G,M,O}	€ 28,90

Rib Eye vom Grill 350 g	
Rib Eye vom österreichischen Almochsen Ofenkartoffel, Sourcream Dip und BBQ Soße ^G	€ 34,90



WOLFGANG'S BURGER

WOLF-Burger „Beef“	
160g Pures vom heimischen Rind mit Speck, Cheddar Käse, Zwiebelrelish, Salat, Tomaten und Barbecue Sauce, im Brücheweckerl dazu Pommes frites ^{A,G,O}	€ 17,50

Vegan aber Sexy	
Orientalisches Sesam -Nigella Brötchen mit Guacamole, Salaten und crispy veganem Laibchen, Zucchini, Tomaten und Kräutersaitlinge dazu Vegane Trüffel- Mayonnaise und Süßkartoffel-Pommes ^{A,M,N,F,}	€ 15,90

Alle Gerichte auch zum
Mitnehmen.

SCHNELL DAZU BESTELLT

Portion mediterranes Grillgemüse	€ 6,90
Portion Rosmarinkartoffeln	€ 5,20
Portion Pommes frites mit Ketchup und Aioli ^{G,O}	€ 6,50
Portion Süßkartoffel Pommes mit Trüffel Mayonnaise ^{M,O}	€ 6,90
Portion Steinofenbrot – 2 Scheiben ^{G,A}	€ 1,60
Portion Aioli ^{G,O}	€ 2,00
Portion Trüffel Mayonnaise ^{O,M}	€ 2,50
Portion Ketchup ^O	€ 1,20
Portion Mayonnaise ^{O,C,M}	€ 1,20



NACHSPEISEN

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, marinierten Beeren und Bio Apfelstrudel Eis ^{A,C,G,O,H}

€ 8,90

Klassische Crème Brûlée

Hausgemachte klassische Crème Brûlée mit Orangensalat und Pistazien ^{C,G,H}

€ 7,90

Veganes Minze Panna Cotta

Veganes Panna Cotta im Glas mit marinierten Erdbeeren



€ 6,90

Schokoladenmousse

Veganes Schokoladenmousse mit Chilli Mango Kompott und Kokoseis



€ 9,90

Apfelstrudel ^{A,C,G} oder Topfenstrudel ^{A,C,G}

€ 4,90

+ Portion Schlagobers

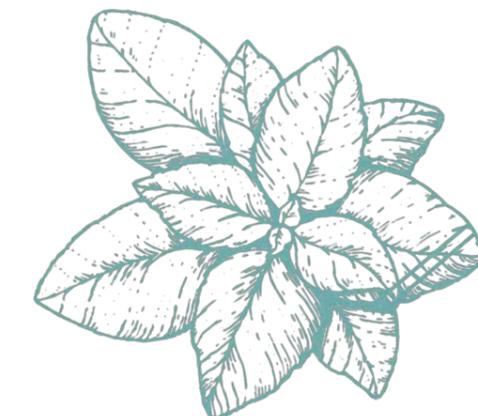
€ 1,50

+ 1 Kugel BIO Vanilleeis ^G

€ 2,10

Für die ganz Süßen lohnt sich ein Blick in unsere Mehlspeisenvitrine an der Bar!

Für unsere kleinsten Gäste haben wir eine Kinderspeisekarte zum Ausmalen und Buntstifte parat.



APERITIF

Pfiff Stiegl	0,2l	€ 3,90
Prosecco	0,1l	€ 4,90
Prosecco Orange	0,1l	€ 5,60
Hugo	0,25l	€ 6,90
Aperol Spritz	0,25l	€ 6,90
Campari Soda	0,25l	€ 5,10
Campari Orange	0,25l	€ 5,90
Martini Rosso/Bianco	0,04l	€ 4,90

BIER

Stiegl vom Fass	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 4,90
Stiegl Zitronenradler	0,3l	€ 4,40
	0,5l	€ 4,90
Stiegl Weiße	0,5l	€ 4,90
Stiegl Sportweiße alkoholfrei	0,5l	€ 4,90
Stiegl Freibier alkoholfrei	0,33l	€ 4,40

RED BULL

Red Bull Energy Drink	0,25l	€ 4,50
Red Bull Sugar free	0,25l	€ 4,50
Red Bull Editions	0,25l	€ 4,50

ORGANICS BY RED BULL

Organics Simply Cola	0,25l	€ 4,50
Organics Bitter Lemon	0,25l	€ 4,50
Organics Tonic Water	0,25l	€ 4,50
Organics Ginger Ale	0,25l	€ 4,50
Organics Viva Mate	0,25l	€ 4,50
Organics Black Orange	0,25l	€ 4,50
Organics Berry Purple	0,25l	€ 4,50
Organics Ginger Beer	0,25l	€ 4,50

ALKOHOLFREIES

Römerquelle still	0,33l	€ 3,70
	0,75l	€ 5,90
Römerquelle prickelnd	0,33l	€ 3,70
	0,75l	€ 5,90
Soda Zitrone	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 3,80
Cola/Fanta/Spezi/Sprite	0,33l	€ 3,90
Cola light/Zero	0,33l	€ 3,90
Almdudler	0,35l	€ 3,90
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,25l	€ 3,60

FRUCHTSÄFTE

Pago Fruchtsäfte

(Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Marille, Mango)

0,2l € 3,70

Pago Fruchtsäfte gespritzt mit Soda

0,3l € 4,10

0,5l € 4,80

Pago Fruchtsäfte gespritzt mit Wasser

0,3l € 3,90

0,5l € 4,40

Holler- oder Himbeersaft gespritzt mit Soda

0,3l € 2,90

0,5l € 3,60

Holler- oder Himbeersaft gespritzt mit Wasser

0,3l € 2,70

0,5l € 3,40

KAFFE

Espresso	€ 3,30
Espresso doppelt	€ 4,70
Espresso Macchiato	€ 4,10
Espresso Macchiato doppelt	€ 4,80
Verlängerter	€ 4,60
Cappuccino	€ 4,70
Latte Macchiato	€ 4,90
Heiße Schokolade	€ 4,90
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 5,50
Heiße Schokolade mit Rum	€ 7,90

TEE

Pfefferminze	€ 4,40
Earl Grey	€ 4,40
English Breakfast	€ 4,40
Waldfrucht	€ 4,40
Bio Grüntee	€ 4,40
Kamille	€ 4,40

