

DAS PANORAMA -**GENUSSMOMENTE MIT VIEL AUSSICHT**

Die Besonderheit des neuen Restaurants ist das gleichnamige Panorama. Hier zeigen sich sagenhafte dreißig 3.000er von ihrer schönsten Seite. Die Kombination von einzigartiger Aussicht mit zeitgemäßer Architektur aus nachhaltigen Materialien und einer alpin-nordischen Raumatmosphäre vermitteln ein tolles Lebensgefühl am Berg. Hell, modern, großzügig und transparent findet sich hier für jeden ein ganz besonderer Platz.

GESAMTPLANUNG "DAS PANORAMA" MIT "FRANZL" ARCHITEKTUR VOM KONZEPT BIS ZUM DETAIL









- 1. Das neue "Das Panorama" thront knapp unterhalb der Schmittenhöhe bei der Bergstation des "trassXpress", der Breiteckbahn und der Areitbahn III.
- 2. Die alpin-nordische Einrichtung lädt zum Verweilen bei herrlichen Ausblicken ein.

it der Erweiterung des Selbstbedienungsrestaurants "Das Panorama" bei der Bergstation des "trassXpress", der Breiteckbahn und der Areitbahn III erfolgte im Sommer 2021 die finale Bauetappe eines großen Gesamtprojektes. Nach dem letzten Feinschliff präsentiert sich dieser bei Einheimischen und Gästen beliebte gastronomische Treffpunkt nun großzügig ausgebaut und modernisiert. Das Panorama-Restaurant wurde im Jahr 1996 gemeinsam mit der Areitbahn II und III erbaut. Auch die Zentrale des Pistendienstes ist mit Tankstellen, Werkstatt und Garagen in diesem Gebäude untergebracht. Der Technische Leiter der Schmittenhöhebahn AG, Ing. Hannes Mayer, erinnert sich: "Für die Infrastruktur des Pistendienstes haben wir über die Jahre MODERN UND HEIMELIG ZUGLEICH zunehmend mehr Platz benötigt. So haben wir eine unterirdische Garage für die Pistengeräte geschaffen und die Werkstätte erwei-

tert. Aber auch die gastronomischen Anlagen waren in die Jahre gekommen und bedurften einer dringenden Renovierung." So erfolgte im vergangenen Jahr nun auch die Erweiterung des Selbstbedienungsbereiches, der optisch an die Innenarchitektur des vor drei Jahren renovierten Bedienrestaurants "Franzl" angeglichen wurde. Jetzt finden im Innenbereich 300 Sitzplätze und ein moderner Freeflow-Bereich zur Essensausgabe Platz. Highlight des Umbaus ist mit Sicherheit die neue, nach Westen ausgerichtete Sonnenterrasse mit 200 Sitzplätzen. So macht "Das Panorama" seinem Namen alle Ehre, denn dank gläserner Terrasseneinfassung ist der Blick auf die umgebende Bergwelt grenzenlos!

"Das Panorama" und "Franzl" haben sich längst zu aussichtsreichen Gastro-Treffpunkten auf der Schmittenhöhe entwickelt.



"Drei Jahre nach dem .Franzl' ist uns mit dem "Das Panorama' ein gelungener Abschluss der Aufwertung dieses Gastronomiestandortes geglückt."

DR. ERICH EGGER Vorstand Schmittenhöhebahn AG



"Das Panorama' macht seinem Namen alle Ehre. Die Ausblicke auf die umgebende Gipfelwelt sind atemberaubend."

ING. HANNES MAYER Prokurist, Technischer Leiter













..Nach dem Motto .Eat. Drink. Ski.' bereichert .Das Panorama' die Schmittenhöhe um neue Facetten, zusätzlich zu den renommierten Genuss-Stationen."

STEFAN PUTZ Schmitten-Gastronomieleiter





▼ 1. Die großflächigen Verglasungen sorgen für viel natürlichen Lichteinfall in den Gastraum.

2. Modernes, klares und doch sehr heimeliges Innendesign.

3. Ausgesuchte Stoffe und Farben. "Das Panorama" ist in puncto Design dem benachbarten "Franzl" angepasst.

4. Bitte zu Tisch! Auch Pizza aus dem Steinofen wird serviert.

Einheimische und Gäste lieben neben der hohen gastronomischen Qualität die rasche Erreichbarkeit und genießen die heimelige Atmosphäre am Berg. Vorstand Dr. Erich Egger: "Unsere Gäste dürfen sich auf ein großzügiges Sitzplatzangebot mit VIEL TRANSPARENZ vielen Annehmlichkeiten freuen. Mit dem neuen Selbstbedienungsrestaurant ist uns ein gelungener Abschluss der Aufwertung dieses Gastronomiestandortes geglückt."

REICHHALTIGE SPEZIALITÄTENAUSWAHL

Gastronomisch beinhaltet der neue Selbstbedienungsbereich viele Highlights. Es gibt einen großzügigen Freeflow-Bereich mit Live-Cooking-Stationen, wo Spezialitäten der österreichischen und regionalen Küche angeboten werden. Darüberhinaus können Gäste Pizza aus dem Steinofen, Pasta, Burger, frische

KRAFT+WARME

Ausführung der Heizungs- und Sanitäranlagen.

Wir danken für den Auftrag und wünschen viel Erfolg!

HEIZUNG LÜFTUNG SANITÄR

Salate, ein großes Kuchenangebot, Kaffeespezialitäten und eine große Getränkeauswahl genießen.

Verantwortlich für das neue Design des Restaurants ist das Büro "Hasenauer. Architekten" aus Saalfelden. DI Ernst Hasenauer berichtet, welche Aspekte ihm beim Ausbau wichtig waren: "Das Gebäude wird von der Piste aus deutlich wahrgenommen - eine großzügige Eingangszone, eine deutliche Vergrößerung des Sitzplatzangebotes und die Sonnenterrasse in XXL sind weitere wesentliche Verbesserungen. Viel Transparenz ermöglicht großartige Ausblicke in die Bergwelt. Überschaubare Raumproportionen und die großflächige Verwendung von Holz schaffen Gemütlichkeit und Geborgenheit."

ANGEBOTE FÜR ALLE BEDÜRFNISSE

Insgesamt bietet die Gastro-Destination bei der Bergstation des "trassXpress", der Breiteckbahn und der Areitbahn III jetzt vier Lokale - das Selbstbedienungsrestaurant "Das Panorama", das Bedienrestaurant "Franzl", die "WUNDER BAR" und die "schirmBar". Highlights sind gleich drei Terrassen! Zusammen bieten die Gastronomiebetriebe an diesem Standort zirka 1 000 Sitzplätze für alle Bedürfnisse an.

KONTAKT

RESTAURANT "DAS PANORAMA", Telefon: 06542/789227





GROSSKÜCHENPLANUNG Großküchengestaltung & Design GmbH Büro Griessner

Johann Griessner | Aufhausen 167 5721 Piesendorf | Tel. 0664/2487630 E-Mail: hans.griessner@sbg.at



Sanitär · Heizung · Lüftung 5671 Bruck · Telefon: 06545/22216 Wir bedanken uns für die



gute Zusammenarbeit. Andreas Hauenschild & Team.

www.malerei-hauenschild.at





+43 (0) 65 65 / 21 28 +43 (0) 65 65 / 21 498

Leonhartsberger GROSSKÜCHENTECHNIK

Verkauf - Service • 5671 Bruck/Glstr. • Tel.: +43(0)6545 6078 Kücheneinrichtung • Kühlanlagenbau • Kaffeemaschinen