



Herzlich Willkommen im Restaurant pano's

Wir freuen uns sehr,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag

12.00-13.30 Uhr

18.00-21.00 Uhr



Vorspeisen

starters

Burrata mit lauwarmen Kirschtomaten
und gegrilltem Pfirsich
Burrata with lukewarm cherry tomatoes and grilled peach
€ 14,00

Beef tatar
mit Wildkräutersalat an Balsamico Dressing
Beef tatar with wild herbs salad and balsamic vinegar dressing
€ 17,50

Suppen

soups

„Schwäbische Hochzeitssuppe“
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Klößchen und Gemüsejulienne
„Swabian wedding soup“
Beef broth with swabian pockets, slices of pancakes,
small dumplings and finely sliced vegetables
€ 7,00

Karotten-Ingwer-Kokossuppe
mit Jakobsmuscheln
Soup of carrots, ginger and coconut with grilled scallops
€ 9,00

Salate

salads

kleiner Beilagensalat
small side salad
€ 7,00

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
Variety of seasonal salads with balsamic vinegar dressing
€ 9,50



Hauptgerichte

main dishes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g)
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat vom Buffet
Roasted beef steak and onions in gravy
with homemade swabian spaetzles and a small side salad from the buffet
€ 27,50

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat vom Buffet
Breaded veal escalope „Viennese style“
with parsley potatoes, lingonberries and a small side salad from the buffet
€ 24,00

Filetspitzen von Rind und Schwein
in Cognac-Pfeffer-Soße, Pfannengemüse
und hausgemachten Spätzle
Fillet tips of beef and pork with cognac-pepper-sauce, roasted vegetables
and homemade swabian spaetzles
€ 21,00

Rosa gebratener Lammrücken
mit CousCous, Sambal Oelek und Frühlingslauch
Medium roasted saddle of lamb with CousCous, Sambal Oelek and spring onions
€ 28,50

Rib Eye Steak „Café de paris“
mit geschmortem Fenchel und Risolée-Kartoffeln
Rib eye steak „café de paris“ with braised fennel and small roasted potatoes
€ 32,50



Vegetarisch

vegetarian

Tomaten-Risotto
mit Hirtenkäse überbacken
Tomato-Risotto gratinated with milk-cheese
€ 16,00

Hausgemachte Tagliatelle
an Zucchini-Pilzsoße mit Ruccola und Parmesan
Homemade tagliatelle with courgette-mushroom-sauce,
rocket salad and parmesan cheese
€ 16,50

Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Kohlrabi-Mangold-Ragout mit Kartoffelgnocchi
roasted fillet of char with a ragout of turnip-cabbage, leaf beet
and gnocchi
€ 24,00

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet an Blumenkohlcrème
mit Erbsenschoten, Schmortomaten und Kartoffeln
fried fillet of sea bass with cream of cauliflower
pea pods, braised tomatoes and potatoes
€ 25,00



Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Rotes Paprikasüppchen mit Crème fraîche
soup of red peppers with crème fraîche

Filet vom Spanferkel
mit Staudensellerie-Zwetschgen-Gemüse und Kartoffelpüree
fillet of suckling pig
with blanched celery, plums and mashed potatoes

Mangoschnitte mit Himbeersorbet
mango pastry with raspberry sorbet

€ 34,00

Dessert

sweets

Afogato
Espresso mit Vanilleeis
Afogato
Espresso with vanilla ice cream
€ 5,00

Früchtebecher mit Pistazien- Erdbeeren- und Vanilleeis
Fruit cup with pistachio-, strawberry- and vanilla ice cream
€ 8,50

Hausgemachter Cheesecake
mit frischen Beeren der Saison und eisgekühltem Erdbeer-Limes
Homemade cheesecake with seasonal berries and frozen strawberry-limes
€ 10,00

Mousse von der Guanaja Schokolade
mit Sanddorn und Haselnusseis
Chocolate mousse with seaberry and hazelnut ice cream
€ 10,00

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette
French cheese selection with fig mustard and oven-fresh baguette
€ 12,00



Und außerdem gibt 's noch ...

and of course there is also ...

Schwäbischer Wurstsalat
mit Brot und Butter serviert
regional sausage salad served with bread and butter
€ 9,50

Hohenloher Vesperteller
serviert mit Brot und Butter
regional cold cuts served with bread and butter
€ 10,00

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Putenbruststreifen
mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted stripes of turkey breast
€ 14,00

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich
eingelegtem Essiggemüse und Baguette
regional air dried ham with horseradish mixed pickles and baguette
€ 14,50

Unser „WaldenBurger“
Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddar Käse und BBQ Soße
Our „WaldenBurger“
brioche bread, beef, caramelized red onions, sautéed mushrooms, cheddar cheese and BBQ sauce
€ 16,00

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel
mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted king prawns coated in bacon
€ 18,50



Biere

beer

Biere vom Fass

draft beer

Rothaus Pils

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Rothaus Hefeweizen

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Distelhäuser Pils

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Waldhaus -ohne Filter-

0,3 l € 4,00 // 0,5 l € 5,00

Radler

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Flaschenbiere

bottled beer

Distelhäuser Export

0,5 l € 4,90

Distelhäuser Pils Alkoholfrei

0,33 l € 3,80

Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l € 4,90

Distelhäuser Kristallweizen

0,5 l € 4,90

Distelhäuser Dunkles Hefeweizen

0,5 l € 4,90

Härle „Fidelio“ -naturtrüb-

0,33 l € 4,60



Alkoholfreies

Non-alcoholic drinks

Mineralwasser *mineral water*

Teinacher Gourmet still / medium
0,25l € 2,60 // 0,5l € 4,00 // 0,75l € 5,50

San Pellegrino
0,75l € 6,50

Säfte und Nektare *juices & nectars*

Apfelsaft / Orangensaft
apple juice / orange juice
0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Sauerkirschnektar / roter Johannisbeernektar
sour cherry nectar / red currant nectar
0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Saftschorle Hohenloher Fruchtsäfte
juice spritzer

0,2 l € 2,70 // 0,4 l € 4,50

Vaihinger Fruchtsäfte
Maracujanektar / Cranberrysaft / Rhabarbersaft
passion fruit nectar / cranberry juice / rhubarb juice
0,2 l € 3,20 // 0,4 l € 4,90

Saftschorle Vaihinger Fruchtsäfte
juice spritzer

0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Limonaden *soft drinks*

Coca-Cola / Cola Cola Zero / Fanta Orange / Spezi
0,2 l € 2,70 // 0,4 l € 4,90

Thomas Henry
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water
0,2 l € 3,20



Offene Weißweine

house wines white

Verrenberger Goldberg
Riesling trocken
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt, Württemberg
0,2 l € 4,90

Silvaner mit Riesling
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt, Württemberg
0,2 l € 4,90

„Summerfeeling“
Weißweincuvée trocken
Deutscher Qualitätswein
German quality wine cuvée, dry

Weingut Landerer, Vogtsburg, Baden
0,2 l € 7,00

„Kaiserstühler“
Grauburgunder trocken
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, dry

Weingut Landerer, Vogtsburg, Baden
0,2 l € 7,00

Oberbergener Bassgeige
Grauburgunder trocken
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, dry

Weingut Franz Keller, Vogtsburg, Baden
0,2 l € 8,50



Offene Roséweine

house wines rosé

Schwarzriesling Weißherbst

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 4,90

Offene Rotweine

house wines red

Adolzfurter Lindelberg

Lemberger mit Trollinger, halbtrocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 4,90

Lemberger, halbtrocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 4,90

Schwarzriesling, trocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 5,20

Oberbergener Bassgeige

Spätburgunder, trocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Weingut Franz Keller, Vogtsburg, Baden

0,2 l € 11,50



Offene Rotweine

house wines red

Cabernet Sauvignon
Montes Reserva / D.O. Valle de Colchagua, Chile
0,2 l € 7,00

Syrah
Réserve Spéciale
Gérard Bertrand, Narbonne, Frankreich
0,2 l € 7,00

Village Rouge
(Grenache, Mourvedre, Syrah)
Cellier des Dauphins, Rhône, Frankreich
0,2 l € 6,50



Sparklings

„PANORAMAHOTEL“
Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach
glass of sparkling wine
0,1 l € 5,80

„Live Brune“ Prosecco Frizzante
0,1 l € 6,50

Crémant, BouvetLadubay
0,1 l € 7,00

Mandois Champagner Brut
glass of champagne
0,1 l € 10,00

Kir Royal
(*Champagner, Creme de Cassis*)
0,1 l € 11,00

PANO`S
unser hauseigener Sekt Cocktail
on-site cocktail (Waldbeerensirup, Lillet Blanc, Sekt)
0,1 l € 6,90

PANISSIMA
die alkoholfreie kleine Schwester
nonalcoholic cocktail (Waldbeerensirup, Tonic Water)
0,1 l € 4,90



Aperitif

Sandeman Sherry medium sweet/dry
5 cl € 4,50

Belsazar Vermouth / White /Red /Dry
5 cl € 4,50

Tio Pepe Sherry dry
5 cl € 4,50

Digestif

Sandeman White Porto
5 cl € 4,50

Presidential Porto Tawny
5 cl € 4,50

Käppler Obstbrände

Schlankesbirnenbrand

Johannisbeergeist

Walnussgeist

Mirabellenbrand

Pflaumenbrand

2 cl € 3,00

4 cl € 5,50



Kaffeespezialitäten

coffee

Kaffeehaus Hagen Heilbronn

Tasse Kaffee Creme / koffeinfrei

cup of coffee / decaffeinated

€ 3,00

Kännchen Kaffee / koffeinfrei

small pot of coffee / decaffeinated

€ 5,00

Espresso

€ 2,80

Doppelter Espresso

€ 4,80

Espresso Macchiato

€ 3,10

Cappuccino

€ 3,50

Milchkaffee

coffee with milk

€ 3,90

Latte Macchiato

€ 3,90

Heiße Schokolade

hot chocolate

€ 3,40

Ronnefeldt Teeauswahl

Ronnefeldt's tea selection

Glas

glass of tea

€ 2,90

Kännchen

small pot of tea

€ 4,0