



Herzlich Willkommen im
Restaurant pano's

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag

18.00-20.45 Uhr



Vorspeisen

starters

Carpaccio vom Hohenloher Rind,
Wildkräutersalat, gereifter Parmesan
Carpaccio of Hohenlohe beef,
wild herb salad, ripened parmesan cheese

€ 18,50

Spinat-Bulgursalat mit Grapefruit,
Granatapfelkerne und Ziegenkäse
Spinach bulgur salad with grapefruit,
pomegranate seeds and goat cheese

€ 17,00

Suppen

soups

„Schwäbische Hochzeitssuppe“
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Klößchen und Gemüsejulienne

„Swabian wedding soup“
Beef broth with swabian raviolis, slices of pancakes,
small dumplings and finely sliced vegetables

€ 9,00

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch
und gebackener Rote Bete-Falafel
Red lentil soup with coconut milk
and baked beetroot falafel

€ 8,00

Salate

salads

Kleiner Beilagensalat
Small side salad

€ 8,50

Salat vom Buffet
Salad buffet

€ 11,00



Hauptgerichte

main dishes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat vom Buffet
Roasted beef steak with onions in gravy
with homemade swabian spaetzles and a small side salad from the buffet
€ 32,00

Rib-Eye-Steak (300g)
Pimientos de Padrón, Kräuterbutter
und Kartoffel-Brokkoli-Gratin
Rib eye steak (300g)
Pimientos de Padrón, herb butter
and potato-broccoli gratin
€ 35,00

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
und Beilagensalat vom Buffet
Wiener Schnitzel of veal
with parsley, potatoes, cranberries and a small side salad from the buffet
€ 28,00

Gefüllte Poulardenbrust mit grünem Spargel
und Risoléeskartoffeln
Stuffed chicken breast with green asparagus
and potatoes rissole
€ 26,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Lavendeljus,
Romanesco und Süßkartoffelpüree
Pink roasted Barbarie duck breast with lavender jus,
romanesco and sweet potato puree
€ 28,00



Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Veganes Thai-Curry mit Kokosmilch
und Duftreis

Vegan thai-curry with coconut-milk
and rice

€ 18,50

Pfifferlinge, Kräuterseitlinge und Champignons
in Basilikumrahm und Serviettenknödel

Chanterelles, herb mushrooms and mushrooms
in basil cream and serviette dumplings

€ 22,50

Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
an geschmortem Fenchel, Risotto und Orangenpesto

Fried fillet of sea bass

with braised fennel, risotto and orange pesto

€ 25,00

Linguine mit Garnelen, Jacobsmuscheln
und gebeiztem Eigelb

Linguine with shrimps, scallops

and pickled egg yolk

€ 25,00



Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Pastinakensüppchen

mit Kräuteröl

Parsnip soup

with herb oil

Filetgeschnetzeltes vom Rind und Schwein
in Cognac-Pfefferrahm, Brokkoli und Kroketten

Fillet strips of beef and pork

in cognac pepper cream, broccoli and croquettes

Schokoladen-Cheesecake

mit Brombeerragout und Vanilleeis

Chocolate Cheesecake

with blackberry ragout and vanilla ice cream

€ 42,00

Dessert

sweets

Afogato

Espresso mit Vanilleeis

Espresso with vanilla ice cream

€ 5,00

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet

Vegan crème brûlée with strawberry sorbet

€ 14,00

Französische Käseauswahl

mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette

French cheese selection with fig mustard and oven-fresh baguette

€ 14,00



Und außerdem gibt ´s noch ...

and of course there is also ...

Wurstsalat

mit Brot und Butter serviert

Sausage salad served with bread and butter

€ 13,00

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich
und Mixed Pickels

Swabian coppa with fresh horseradish
and mixed pickles

€ 18,50

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel
oder

mit gefüllter Poulardenbrust

Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted king prawns, coated in bacon
or with stuffed poulard breast

€ 21,50

„WaldenBurger“

Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddar-Käse und BBQ Soße

„WaldenBurger“

Brioche bread, beef, caramelized red onions,
sautéed mushrooms, cheddar cheese and BBQ sauce

€ 22,50



Kinderkarte

childrens menu

Rinderkraftbrühe mit geschmelzter Maultasche

Beef broth with stuffed swabian noodles

€ 5,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

Homemade spaetzles with sauce

€ 5,00

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse

Pasta with tomato sauce and grated cheese

€ 6,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Escalope of pork with french fries

€ 9,50



Sparklings

„PANORAMAHOTEL“
Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach
glass of sparkling wine
0,1 l € 6,50

Prosecco Montelvini Treviso DOC. Frizzante
glass of prosecco
0,1 l € 6,50

Champagner Veuve Duroy Brut
glass of champagne
0,1 l € 12,00

Kir Royal
(Champagner, crème de Cassis)
0,1 l € 13,00

Unsere Aperitifempfehlung

Prisecco „weiss duftig“ der Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei)
0,1 l € 4,90

+

Dont call me Gin der Manufaktur Jörg Geiger
€ 3,00

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



Offene Weine

Weißweine

WEISS (Weissburgunder, Kerner, Muskateller)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Weissburgunder
Weingut Adelman / Steinheim, Württemberg

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Riesling trocken
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Müller Thurgau vom Löss
Weingut Franz Keller / Vogtburg, Baden

0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Chardonnay
Weingut Montes / D.O. Valle de Colchagua, Chile

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Roséweine

ROSA (Spätburgunder Weissherbst)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Lemberger Saignée
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00



Offene Weine

Rotwein

ROT (Merlot, Cabernet Sauvignon)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Trollinger
Weingut Graf Adelman / Steinheim, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Lemberger
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Bentz Rot (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)
Weingut Aldinger / Fellbach, Württemberg
0,1l € 5,00 / 0,2l € 10,00

Spätburgunder vom Löss
Weingut Franz Keller / Vogtsburg, Baden
0,1l € 6,00 / 0,2l € 12,00

Cabernet Sauvignon - Syrah
Gérard Bertrand / Narbonne, Frankreich
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Cabernet Sauvignon
Montes Reserva / D.O. Valle de Colchagua, Chile
0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Digestif

Wiesen Obst im Portweinstil der Manufaktur Jörg Geiger

KP(Kirsch) ZP(Zwetschge) BP(Birne) AP(Apfel)
5 cl € 9,90

Käppler Obstbrände

Auswahl an verschiedenen Obstbränden & Geiste
(Fragen Sie unseren Service nach eine Empfehlung)

2 cl € 4,00 / 4 cl € 7,50



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

Rothaus Export

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 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



Alkoholfreies

Non-alcoholic drinks

Mineralwasser mineral water

Teinacher Gourmet still / medium
0,25 l € 2,90 // 0,5 l € 4,90 // 0,75 l € 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



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

€ 4,20