Herzlich Willkommen im Restaurant pano's

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

Restaurant:	12.00 - 22.00 Uhr
Kaffee & Kuchen:	15.00 - 17.00 Uhr
Küche:	12.00 - 13.30 Uhr
	18.00 - 20.45 Uhr

Öffnungszeiten

Sonntag

Brunch:	11.00 - 14.00 Uhr
Kaffee & Kuchen:	15.30 - 17.00 Uhr
Küche:	18.00 - 20.45 Uhr

Vorspeisen
starters

Wildkräutersalat mit Hokkaidodressing, geflämmten Blauschimmelkäse und Pecannüsse
Wild herb salad with Hokkaido dressing, torched blue cheese, and pecans
€ 14,50
2025 Alte Reben Riesling trocken | Weingut Seyffer | Württemberg 0,2l 8,50€

Tatar vom Hohenloher Rind mit Kartoffel-Espuma und Quitten Senf Eis
Steak tartare from Hohenlohe beef with potato espuma and quince mustard ice cream
€ 20,00
2024 Sauvignon Blanc trocken | Weingut Knipser | Pfalz 0,2l 9,50€

Suppen
soups

Krustentierbisque mit Jakobsmuschel und Safranschmand
Crustacean bisque with scallop and saffron sour cream
€ 14,00
2023 Côtes de Provence AOP | Gérad Bertrand | Languedoc, Frankreich 0,2l 8,50€

Klare Rehconsommée mit Cranberry-Gyoza und Haselnussöl
Clear venison consommé with cranberry gyoza and hazelnut oil
€ 10,00
2024 Weissburgunder trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 7,50€

„Schwäbische Hochzeitssuppe“
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle, Klößchen und Gemüse Julienne
„Swabian wedding soup“
Beef broth with Swabian raviolis, slices of pancakes, small dumplings and finely sliced vegetables
€ 11,00

Salate
salads

Kleiner Beilagensalat
Small side salad
€ 9,50

Salat vom Buffet
Salad buffet
€ 12,50

Vegetarisch & Vegan
vegetarian & vegan

Hokkaido Ravioli mit Kürbiscreme und Kernöl-Sponge
Hokkaido ravioli with pumpkin cream and pumpkin seed oil sponge
€ 24,00
2024 Rosé trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 7,50€

Rotes Kichererbsen-Linsencurry mit Kokosreis und Cashewkerne
Red chickpea-lentil curry with coconut rice and cashew nuts
€ 20,00
2024 Weissburgunder & Chardonnay trocken | Fürst Hohenlohe | Württemberg 0,2l 9,50€

Fischgerichte
fish dishes

Garnelen-Lachsspieß mit Spaghettini, jungem Spinat und Esskastaniensauce
Shrimp and salmon skewer with spaghettini, young spinach and chestnuts sauce
€ 32,00
Balkonwein 2024 Grauburgunder trocken | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 8,00€

Gegrillter Kabeljau auf Rote Bete Risotto und Meerrettichschaum
Grilled cod on beetroot risotto with horseradish foam
€ 28,00
2025 Sauvignon Blanc trocken | Weingut Knipser | Pfalz 0,2l 9,50€

Hauptgerichte
main dishes

Gratiniertes Lammkarree auf Fregola Sarda und Vanillekarotten
Gratinated rack of lamb on Fregola Sarda and vanilla carrots
€ 36,50
2024 Weinsberger Lemberger trocken | Weingut Seyffer | Württemberg 0,2l 9,50€

Rücken und geschmorte Keule vom heimischen Wildschwein mit Preiselbeerjus, Maronenknödel und Schwarzwurzeln
Loin and braised leg of local wild boar with lingonberry jus, chestnut dumplings, and black salsify
€ 29,00
2025 Primitivo | Patroferno | Italien 0,2l 8,50€

Rosa Barbarie-Entenbrust auf Süßkartoffelcreme und wildem Brokkoli
Pink Barbary duck breast on sweet potato cream and wild broccoli
€ 3200
2023 Côtes de Provence AOP | Gérad Bertrand | Languedoc, Frankreich 0,2l 8,50€

Filetgeschnetzeltes von Rind & Schwein an grüner Pfefferrahmsauce, Spätzle und glasierten Rüben
Sliced beef & pork fillet in green pepper cream sauce, homemade swabian spaetzles and glazed turnips
€ 28,00
Balkonwein 2025 Rotweincuvée trocken | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 8,00€

Unser 3-Gang-Menü

our 3 Course Menu

Kürbis-Ingwersuppe mit Kokosschaum

Pumpkin Ginger Soup with Coconut Foam

2024 Weissburgunder trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 7,50€

***

Geschmorte Entenkeule auf Pastinakenpüree und Gewürzrotkohl

Braised duck leg with parsnip puree and spiced red cabbage

2023 Spätburgunder trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 8,00€

***

Blutorangen Creme Brûlée mit Tonkabohnen Eis

Blood orange crème brûlée with tonka bean ice cream

2025 Muskateller feinherb | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 7,50€

Menü € 47,00

3er Weinbegleitung 21,00€

Pano’s Klassiker

Pano's classics

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle,
Maultasche von Rind und Schwein, Salat vom Buffet

Roasted beef steak with onions in gravy, homemade swabian spaetzles and side salad

€ 36,00

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und kleinem Salat vom Buffet

Wiener Schnitzel with parsley potatoes, cranberries and a small side salad

€ 32,00

Und außerdem gibt´s noch …

and of course there is also …

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich und Mixed Pickles

Swabian coppa ham with fresh horse radish and mixed pickles

€ 15,00

Smashed „WaldenBurger“
Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte Rotweinzwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddarkäse und Steakhouse Fries

Smashed “WaldenBurger”
Brioche, beef, crispy bacon, caramelized red onions, sautéed mushrooms,
Cheddar cheese served with steakhouse fries

€ 25,00

Kinderkarte

Kids Menu

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen

Beef broth with swabian herb crepes

€ 5,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

Homemade spaetzles with sauce

€ 5,00

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse

Pasta with tomato sauce and grated cheese

€ 6,00

Kinderschnitzel ‚Wiener Art' mit Pommes Frites

Kid's escalope 'Vienna Style' with French Fries

€ 9,50

Dessert

sweets

Affogato

Affogato

€ 6,00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit pochierter Kardamom Birne und Vanille Whiskyeis

Lukewarm chocolate cake with poached cardamom pear and vanilla whiskey ice cream

€ 12,50

2024 Muskateller feinherb | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 7,50€

Hohenloher Lembergerparfait mit Brombeeren und Joghurtmousse

Hohenlohe Lemberger parfait with blackberries and yogurt mousse

€ 14,00

Balkonsekt Riesling Brut | Schlosskellerei Affaltrach | Württemberg 0,1l 6,90€

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette

French cheese selection with fig mustard and baguette

€ 15,00

2023 Merlot Bordeaux Superior AOC | Chateau Saby | Frankreich 0,2l 9,50€

Eis
(Vanille, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Walnuss, Erdbeere)

Ice cream
(vanilla, chocolate, pistachio, lemon, walnut, strawberry)

€ 3,00

Sparklings

„PANORAMAHOTEL“
Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach
glass of sparkling wine
0,1 l € 7,80

Kir Royal
(Champagner, crème de Cassis)
0,1 l € 14,50

Taittinger Brut Réserve
Champagne | Reims, France
0,1 l € 14,50

Unsere Aperitifempfehlung

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

PANISSIMA
Alkoholfreier Hauscocktail
(Tonic Water, Ginger Ale, Grenadine)
0,1 | € 4,90

Lergenmüller Freibeuter Traubensecco (alkoholfrei)
0,1 l € 4,90

Offene Weine

Wine

Weißweine

Unser „Balkonwein“ Weiss
2024 Grauburgunder trocken
Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg
0,2l € 8,00

2024 Weissburgunder trocken
Weingut Gaufer | Ingelfingen, Württemberg
0,2l € 7,50 €

2024 Chardonnay & Weissburgunder
VDP.GUTSWEIN trocken
Weingut Fürst Hohenlohe | Öhringen, Württemberg
0,2l € 8,50

2025 Alte Reben Riesling trocken
Weingut Seyffer | Weinsberg, Württemberg
0,2l € 8,50

2024 Muskateller „Jungspund“ feinherb
Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg
0,2l € 7,50

2024 Sauvignon Blanc trocken
Weingut Knipser | Laumersheim, Pfalz
0,2l € 9,50

Roséweine

Unser „Balkonwein“ Rosé
2024 Spätburgunder Weißherbst
Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg
0,2l € 8,00

2024 Rosé trocken
Weingut Gaufer | Ingelfingen, Württemberg
0,2l € 7,50

2023 Côtes de Provence AOP
Grenache, Syrah, Cinsault
Gérad Bertrand | Languedoc, Frankreich
0,2l € 8,50

Rotwein

Unser „Balkonwein“ Rot
2023 Rotwein Cuvée | Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Spätburgunder
Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg
0,2l € 8,00

2023 Spätburgunder trocken
Weingut Gaufer | Ingelfingen, Württemberg
0,2l € 7,50

2024 Weinsberger Lemberger trocken
Weingut Seyffer | Weinsberg, Württemberg
0,2l € 9,50

2024 Primitivo Puglia IGP Appassimento
Patroferno | Apulien, Italien
0,2l € 8,50

2023 Merlot
Bordeaux Superior AOC
Chateau Saby | Frankreich
0,2l € 9,50

2023 Malbec
Kaiken | Mendoza, Argentien
0,2l € 8,50

Biere
beer

Biere vom Fass
draft beer

Rothaus Pils
0,3 l € 4,20 / 0,5 l € 5,20

Rothaus Hefeweizen
0,3 l € 4,20 / 0,5 l € 5,20

Waldhaus -ohne Filter-
0,3 l € 4,50 / 0,5 l € 5,50

Tegernseer Helles
0,5 l € 5,90

Flaschenbiere
bottled beer

Rothaus Pils Alkoholfrei
0,33 l € 4,20

Hefeweizen Alkoholfrei
0,5 l € 5,20

Kristallweizen
0,5 l € 5,20

Dunkles Hefeweizen
0,5 l € 5,20

Alkoholfreies

Non-alcoholic drinks

Mineralwasser

mineral water

Teinacher Gourmet still / medium

0,25 l € 3,10 / 0,5 l € 4,90 / 0,75 l € 6,90

Säfte und Nektare

juices & nectars

Sauerkirschnektar / roter Johannisbeernektar

sour cherry nectar / red currant nectar

0,2 l € 3,90 / 0,4 l € 7,20

Vaihinger Fruchtsäfte

Apfel / Orange / Maracujanektar / Cranberrysaft / Rhabarbersaft

passion fruit nectar / cranberry juice / rhubarb juice

0,2 l € 3,90 / 0,4 l € 7,20

Saftschorle Vaihinger Fruchtsäfte

juice spritzer

0,2 l € 2,90 / 0,4 l € 4,90

Limonaden

soft drinks

Afri-Cola / Afri-Cola Zuckerfrei / Bluna Orange / Spezi

0,2 l € 3,00 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
€ 3,30

Kännchen Kaffee / koffeinfrei
small pot of coffee / decaffeinated
€ 5,00

Espresso
€ 3,20

Doppelter Espresso
€ 4,90

Espresso Macchiato
€ 3,50

Cappuccino
€ 3,80

Latte Macchiato
€ 4,20

Ronnefeldt Teeauswahl

Ronnefeldt's tea selection

Glas / Kännchen
glass of tea / small pot of tea
€ 3,30 / € 4,20