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

In Passionsfrucht geschmorter Chicorée mit Macadamianüssen und Pecorino
Chicory braised in passionfruit with macadamia nuts and pecorino
€ 16,00
2025 Alte Reben Riesling trocken | Weingut Seyffer | Württemberg 0,2l 8,50€

Carpaccio vom Hohenloher Rind mit gereiftem Parmesan und Avocado-Trüffelcrème
Carpaccio with parmesan and avocado truffel creme
€ 18,00
2024 Sauvignon Blanc trocken | Weingut Knipser | Pfalz 0,2l 9,50€

Suppen
soups

Klare Tomatenessenz mit Ricottaravioli und frittiertem Salbei
Tomato soup with ricotta ravioli and fried sage
€ 14,00
2023 Côtes de Provence AOP | Gérad Bertrand | Languedoc, Frankreich 0,2l 8,50€

Sellerie Velouté mit Räucherfischpraline und Schnittlauchöl
Celery soup with smoked fish praline and chive 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

Gegrillter Blumenkohl mit Haselnuss und gepickelten Schalotten
Grilled cauliflower with hazelnut and shallots
€ 20,00
2024 Rosé trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 7,50€

Linguine mit jungem Gemüse und Sommertrüffel
Linguine with baby vegetables and summer truffle
€ 24,00
2024 Weissburgunder & Chardonnay trocken | Fürst Hohenlohe | Württemberg 0,2l 9,50€

Fischgerichte
fish dishes

Gebratener St. Petersfisch mit Zweierlei Kohl und Zitronen Beurre Blanc
Grilled John Dory with cabbage and lemon beurre Blanc
€ 28,00
Balkonwein 2024 Grauburgunder trocken | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 8,00€

Zanderfilet mit grünem Spargel, Neuen Kartoffeln und schwarzem Knoblauch
Pikeperch with green asparagus, potatoes and black garlic
€ 32,00
2024 Sauvignon Blanc trocken | Weingut Knipser | Pfalz 0,2l 9,50€

Hauptgerichte
main dishes

Rib Eye Steak mit Tapiokakroketten, Piementos und Harissabutter
Rib eye steak with tapioca croquettes and harissa butter
€ 32,00
2024 Weinsberger Lemberger trocken | Weingut Seyffer | Württemberg 0,2l 9,50€

Rosa gebratenes Filetsteak vom Hohenloher Rind mit Safran-Bohnen-Püree, Quinoa und wildem Brokkoli
Beef filet steak with saffron beans mash, quinoa and broccoli
€ 42,00
2023 Malbec | Kaiken | Mendoza, Argentien 0,2l 8,50€

Sous-vide gegarte Maispoulardenbrust an Estragonjus, Orangenfenchel und Risoleékartoffeln
Sous-vide corn-fed chicken breast with tarragon jus and orange-fennel and roasted potatoes
€ 25,00
2023 Côtes de Provence AOP | Gérad Bertrand | Languedoc, Frankreich 0,2l 8,50€

Lackierter Schweinebauch mit Pak Choi und Reiscreme
Pork belly with pak choi and rice cream
€ 25,00
Balkonwein 2023 Rotweincuvée trocken | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 8,00€

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 of veal with parsley potatoes, cranberries and a small side salad

€ 32,00

Unser 3-Gang-Menü

our 3 Course Menu

Maiscrèmesuppe mit Korianderöl und Guanciale

Corn soup with coriander oil and guanciale

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

***

Filetspitzen vom Rind und Schwein in Pommerysenfrahm
Mit Wurzelgemüse und Spätzle

Filet tips in Pommery mustard sauce, root vegetables and Swabian noodles

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

***

Weißer Schokoladenkuchen mit Beerenragout und Matchaeis

White chocolate cake with berry ragout and matcha ice cream

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

Menü € 47,00

3er Weinbegleitung 21,00€

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

Ceasar Salad

mit gebratener Hähnchenbrust und Croutons

Ceasar salad with fried chicken breast and croutons

€ 18,50

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

Heidelbeer Panna Cotta mit weißem Schokoladeneis und Zitronengras-Sud

Bilberry panna cotta with white chocolate ice cream and lemongrass brew

€ 12,50

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

Yoghurt-Cheesecake mit gebranntem Pfirsich und Zitronenverbene-Sorbet

Yoghurt cheesecake with peach and lemon sorbet

€ 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