

PANO°- SAUERTEIGBROT

PANO° Classic

Tomatensalsa / Avocado /
Babyspinat / pochiertes Ei
Hefe Hollandaise 15

Stammer Benedikt

Creme Cheese / Beinschinken
/ Bergkäse / Pochiertes Ei
/ Kräutersalat / Kren 15

Orient

Hummus / rote Bete
Koriander / geräucherte
Forelle Fischzucht
Alpenland 15

MORNING SWEETS

Sky Garden

Saisonale Früchte und
Beeren 8
mit griechischen Joghurt /
Chasew / Honig 11

Granola Gundi

Griechischer Joghurt /
Kurkuma-Granola / Banane /
Beeren 11

Overnight-Oats

Hafer / Chia / Mandel /
Apfelmus / Beeren 11

Frenchtoast Tiramisu

Brioche / Mascarpone Creme
/ Kakao / Affogato Shot 12

BREAKFAST CLUB

PANO°- CROISSANT

The Original

Butter / Marmelade 6

Rooftop Classic

Getoastetes Croissant /
Rührei / Schnittlauch /
Maldonsalz 10

Brooklin

Bacon / Cheddar /
rote Zwiebel 14

Skyline

Rauchlachs / Avocado /
Kapern / Zitrone / Dill 16

BAKERY & TOPPINGS

Butter-Croissant 3,5

Sauerteigbrot 2

Baguette 2

BIO Spiegelei 2,8

BIO weich gekochtes Ei 2,8

BIO pochiertes Ei 2,8

Rauchlachs 8

½ Avocado 4

Butter 2

Marmelade 2

Nutella 2

GETRÄNKE

Kaffee

Espresso⁷ 3,5

Espresso Macchiato⁷ 3,8

Doppelter Espresso⁷ 5,1

Doppelter

Espresso Macchiato⁷ 4,3

Tasse Kaffee⁷ 4,1

Haferl Kaffee⁷ 5,2

Cappuccino⁷ 4,5

Milchkaffee⁷ 4,8

Café Latte Macchiato⁷ 4,8

Unsere Kaffeespezialitäten
sind auch mit Hafer- oder
Sojamilch erhältlich.
Aufpreis € 0,20.

Heiße Schokolade 4,3

mit Sahne 4,9

mit 2cl Rum 6,2

mit Rum und Sahne 6,8

Tee 4,2

Darjeeling / Assam /

English Breakfast /

Earl Grey / Kamille /

Rooibos / Pfefferminz /

Kräuter / Grüner-Tee /

Früchte-Tee

mit Milch oder Zitrone 4,7

mit 2 cl Rum 6,2

Bubbles

Prosecco / Weingut Le

Manzane / San Pietro di

Feletto 0,1l 5,9

EDELWEISS Haussekt /

Rosé 0,1l 5,7

Champagne Tattinger Brut

Reserve 0,1l 13

Ginger Heathy Shot

Ingwer & Apfel 4cl 4

Kurkuma, Orange &

Ginger 4cl 4

Granatapfel &

Rote Bete 4cl 4

VORSPEISEN

Ceviche

Wolfsbarsch / Stachelbeere
Paprika / Rote Zwiebel
Popcorn 21

Beef Tatar

Brioche / Rettich
Spinat / Hefe-Crème
Bauern-Kaviar 22

Upgrade

Salzburger 10 g Kaviar
von Walter Grüll 28

Burrata

Fenchel / Orange
Kandierte Walnuss
Focaccia 19

SALAT KARUSSELL (BOWL)

Caesar Salad

Romanasalat / Parmesan
Croûtons / Kirschtomaten
Caesar-Dressing 17

PANO° Salad

Blattsalate / Avocado
Radieschen / Tomate
Gurke / Rote Bete
Balsamico-Kräuter-
Vinaigrette 17

Greek Salad

Blattsalate / Tomate
Gurke / Feta / Olive
Paprika / Rote Zwiebel
Balsamico-Kräuter-
Vinaigrette 17

TOPPINGS

Ladysteak Rinderfilet

140 g 20

Lammkotelett 20

Knusprige Brathendlkeule 8

Oktopus 16

Thunfisch-Steak 140 g 18

VOM GRILL

Sulmtaler Hendlbrust

Kräuter-Butter-Sud 17

Lammkotelett

Gremolata 28

Rib-Eye von der

Deutschen Kalbin 280 g

Kalbs-Jus 39

Rinderfilet von der

Deutschen Kalbin

Lady's Cut 170 g 30

Gentleman's Cut 230 g 39

Thunfisch-Steak

Gremolata / Olivenöl

Limette 23

Oktopus



Spitzpaprika / Oliven 22


Sellerie-Steak


Sumach-Teriyaki



Kräuter-Panko 17

Composed Side

Pommes frites 6  

Rosmarin-Heurige 6 

Grüner Spargel 7 


Spitzpaprika 6  


Gegrilltes Salatherz

Caesar-Style 6


Bratkartoffelsalat 7


The Finish



Hefe-Hollandaise 3 

Trüffel-Mayonnaise 2 

Kalbs-Jus 3

Kräuter-Butter-Sud 3 

Kräuterbutter 2 

Gremolata 2  

PANO° CLASSICS

Klare Rindersuppe

Frittaten / Gemüse
Schnittlauch 7

Bouillabaisse PANO°

Sauce Rouille / Baguette

Vorspeise 18

Hauptspeise 29

Wiener Schnitzel

Kartoffelsalat

Preiselbeeren / Zitrone 32

Spaghetti al Pomodoro

Basilikum / Olivenöl

Parmigiano Reggiano 17

Rigatoni Ossobucco

Gezupfte Kalbshaxen

Datteltomaten / Burattina

Rucola 25

PANO° Smashed Burger

Angus-Rind / Cheddar


Zwiebel / Pickels

Pommes oder Salat 24

Gedeck 4

Mittags auf Wunsch,

Abends obligatorisch

 Vegetarisch

  Vegan

TAPAS & SNACKS

Austern Gillaudeau 3 Stück
Zitrone / Schalotten-
vinegrette / Ceddarbrot 18

Falafel
Hummus / Rote Bete /
Koriander / Rote Zwiebel 12

Gambas al Ajiollo
Knoblauch / Peperoncini /
geröstetes Brot 16

Jamón Ibérico Schinken 17

**Chupadedos Oliven und
Spitzpaprika 5**

Oktopus Hot Dog
Coleslow / Miso / lacto
Ketchup / Fenchel /
Chips 16

Sardinen geflämt
Gegrilltes Brot 13

Pano° Fries
Parmesan Hollandaise /
Schnittlauch / Paprika 9

Focaccia gegrillt 3

FLAMMKUCHEN

Elsass
Fromage Blanc / Speck /
Zwiebeln / Lauch 17

Mediterran V
Fromage Blanc / Tomate /
Burrata / Basilikum /
Pinienkerne 18

Pano°
Fromage Blanc / Jamón
Ibérico / Rucola /
Oliven 21

Upgrade
Salzburger Kaviar 30g von
Walter Grüll 75



SWEETS

Apfelstrudel oder

Topfenstrudel 6,5

Vanilleeis 3

Vanillesauce 3

Portion Sahne 2

Milch & Schokolade

Guanaja Schokolade /

Mandelcreme / Himbeere

Sauerrahmeis 16

Kaiserschmarren

Apfelmus / Zwetschgenröster

/ Hausgemachtes Vanilleeis

(25 min Wartezeit) für

2 Personen 32

Frische Erdbeeren

Hausgemachtes Vanilleeis 11

Sorbet Selection

Basilikum-Zitrone 4

Zitrone 4

Himbeere 4

Mango 4

Sauerrahm Eis 4

Vanilleeis 4



A.H. Riise

Britische Jungferninseln

Black Edition 4cl 20,2

Baileys

Irischer Sahne-Whiskeylikör

4cl 5,7

Nonino

Antica Cuvée Riserva 2cl 7,2

2023 Apasionado José

Pariente

Sauvignon Blanc

Weingut Rueda / Kastilien-

León / ES 0,5l 45

