

# BREAKFAST CLUB

## PANO°- SAUERTEIGBROT

### PANO° Classic

Tomatensalsa / Avocado  
Babyspinat / Pochiertes Ei  
Hollandaise 15

Upgrade  
Räucherlachs 6  
Jamón-Ibérico-Schinken 8


### Strammer Benedikt

Beinschinken / Bergkäse  
Pochiertes Ei / Hollandaise  
Kräutersalat / Kren 15

## MORNING SWEETS

### Sky Garden

Saisonale Früchte  
und Beeren 8

Upgrade  
mit griechischem Joghurt  
Cashew / Honig 3 

### Granola Gundi

Griechischer Joghurt  
Kurkuma-Granola / Banane  
Beeren 11

### Overnight Oats

Hafer / Chia / Mandel  
Apfelmus / Beeren 11

### Frenchtoast-Tiramisu

Brioche / Mascarpone-Creme  
Hausgemachtes Vanilleeis  
Espresso-Shot 13

## PANO°- CROISSANT

### The Original

Butter / Marmelade 7

### Rooftop Classic

Getoastetes Croissant  
Rührei / Schnittlauch  
Maldonsalz 10


### Upgrade Brooklyn



Bacon / Cheddar  
Rote Zwiebel 4



### Upgrade Skyline

Rauchlachs / Avocado  
Kapern / Zitrone / Dill 6

## BAKERY UND TOPPINGS


Butter-Croissant 3,5 


Sauerteigbrot  
getoastet 2  

Gebäck 2 Stück 3,5  

Bio-Spiegelei 2,8 

Rührei von 2 Bio-Eiern 6



Weichgekochtes Bio-Ei 2,8 

Pochiertes Bio-Ei 2,8 



Rauchlachs 8

Beinschinken 4

Bergkäse 4

½ Avocado 4  

Butter 2 

Marmelade 2  

Nutella 2 

## GETRÄNKE

Frisch gepresster  
Orangensaft 0,2l 4,2

### Bubbles

Prosecco / Weingut Le  
Manzane / San Pietro di  
Feletto 0,1l 5,9

EDELWEISS Haussekt

Rosé 0,1l 5,7

Champagner Taittinger

Brut Reserve 0,1l 13

### Kaffee

Espresso<sup>7</sup> 3,5

Espresso Macchiato<sup>7</sup> 3,8

Doppelter Espresso<sup>7</sup> 5,1

Doppelter

Espresso Macchiato<sup>7</sup> 5,3

Tasse Kaffee<sup>7</sup> 4,1

Haferl Kaffee<sup>7</sup> 5,2

Cappuccino<sup>7</sup> 4,5

Milchkaffee<sup>7</sup> 4,8

Café Latte Macchiato<sup>7</sup> 4,8

Unsere Kaffeespezialitäten  
sind auch mit Hafer- oder  
Sojamilch erhältlich.  
Aufpreis 0,2

### 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

Früchtetee

mit Milch oder Zitrone 4,7

mit 2cl Rum 6,2

 Vegetarisch

  Vegan

## 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

### 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

Irishes Lammkotelett 20

Knusprige Brathendlkeule 8

Oktopus 16

Thunfisch-Steak 140 g 18

## VOM GRILL

Sulmtaler Hendlbrust  
Kräuter-Butter-Sud 17

Irishes Lammkotelett  
Gremolata 35

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  
Hollandaise 3  
Trüffel-Mayonnaise 2  
Kalbs-Jus 3  
Kräuter-Butter-Sud 3  
Kräuterbutter 2  
Gremolata 2

Gedeck 4  
Mittags auf Wunsch,  
Abends obligatorisch dabei

## 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 / Burratina  
Rucola 25

PANO° Smashed Burger  
Angus-Rind / Cheddar  
Zwiebel / Pickles  
Pommes oder Salat 24

## SWEETS

Apfelstrudel  
oder Topfenstrudel 6,5  
Vanilleeis 3  
Vanillesauce 3  
Portion Sahne 2

Milch und Schokolade  
Guanaja-Schokolade  
Mandelcreme / Himbeere  
Sauerrahmeis 14

Kaiserschmarrn  
Apfelmus / Zwetschgenröster  
Hausgemachtes Vanilleeis  
(25 min Wartezeit)  
für 2 Personen 32

Frische Erdbeeren  
Hausgemachtes Vanilleeis 10

Hausgemachte Sorbets & Eis

Sorbet  
Basilikum-Zitrone 4  
Zitrone 4  
Himbeere 4  
Mango 4

Eis  
Sauerrahmeis 4  
Vanilleeis 4

Vegetarisch  
Vegan

# TAPAS & SNACKS


## TAPAS

**Austern Gillardeau 3 Stück**  
Zitrone / Schalotten-  
vinaigrette / Cheddarbrot 18

**Falafel**   
Hummus / Rote Bete  
Koriander / Rote Zwiebel 12

**Gambas al Ajillo**  
Knoblauch / Peperoncini  
Geröstetes Brot 16

**Jamón-Ibérico-Schinken 17**

**Chupadados-Oliven  
und Spitzpaprika 5** 

## SNACKS

**Oktopus-Hotdog**  
Coleslaw / Miso  
Lacto-Ketchup / Fenchel 16


**Portugisische Jahrgangs  
Sardinen**  
direkt aus der Dose geflemmt  
Zitrone / Gegrilltes  
Brot 13

**Pano° Fries**  
Parmesan-Hollandaise  
Schnittlauch / Paprika 9

**Focaccia gegrillt 3** 

**FLAMMKUCHEN**  
von 11-18 Uhr


**Elsass**  
Fromage Blanc / Speck  
Zwiebel / Lauch 17

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

**PANO°**  
Fromage Blanc / Jamón  
Ibérico / Rucola / Oliven 21

**Upgrade**  
Salzburger Kaviar 10g  
von Walter Grüll 28



 Vegetarisch  
  Vegan



# SWEETS

**Apfelstrudel  
oder Topfenstrudel** 6,5  
Vanilleeis 3  
Vanillesauce 3  
Portion Sahne 2










**Milch und Schokolade**  
Guanaja-Schokolade  
Mandelcreme / Himbeere  
Sauerrahmeis 14

**Kaiserschmarrn**  
Apfelmus / Zwetschgenröster  
Hausgemachtes Vanilleeis  
(25 min Wartezeit)  
für 2 Personen 32

**Frische Erdbeeren**  
Hausgemachtes Vanilleeis 10

## HAUSGEMACHTE SORBETS & EIS

### Sorbet

Basilikum-Zitrone 4    
Zitrone 4    
Himbeere 4     
Mango 4  

### Eis

Sauerrahm 4  
Vanille 4



## DIGESTIF

### 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

 Vegetarisch  
  Vegan

