

PANO°- SAUERTEIGBROT

PANO° Classic

Tomatensalsa / Avocado
Babyspinat / 2 Pochierte
Eier / Hollandaise 15

Upgrade

Räucherlachs 4
Jamón-Ibérico-Schinken 6

Strammer Benedikt

Beinschinken / Bergkäse
2 Pochierte Eier
Hollandaise / Kren
Kräutersalat 15

MORNING SWEETS

Croissant

Butter / Marmelade oder
Nutella 7

Sky Garden

Saisonale Früchte
und Beeren 8

Upgrade

mit griechischem Joghurt
Cashew / Honig 3 

Granola Gundi

Griechischer Joghurt
Kurkuma-Granola / Banane
Beeren 11

Frenchtoast-Tiramisu

Brioche / Mascarpone-Creme
Hausgemachtes Vanilleeis
Espresso-Shot 13

BREAKFAST CLUB

PANO°- CROISSANT

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

Croissant 3,5

Schokoladen Croissant 4,5 
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 4,6

Bubbles

Prosecco / Weingut Le
Manzane / San Pietro di
Feletto 0,1l 6,5
EDELWEISS Haussekt
Rosé 0,1l 6,3
Champagner Taittinger
Brut Reserve 0,1l 14

Kaffee

Espresso⁷ 3,9
Espresso Macchiato⁷ 4,2
Doppelter Espresso⁷ 5,5
Doppelter
Espresso Macchiato⁷ 5,7
Tasse Kaffee⁷ 4,5
Haferl Kaffee⁷ 5,6
Cappuccino⁷ 4,9
Milchkaffee⁷ 5,2
Café Latte Macchiato⁷ 5,2

Unsere Kaffeespezialitäten
sind auch mit Hafer- oder
Sojamilch erhältlich.
Aufpreis 0,4

Heiße Schokolade 4,7

mit Sahne 5,3
mit 2cl Rum 6,6
mit Rum und Sahne 7,20

Tee 4,7

diverse Sorten

mit Milch oder Zitrone 5,2
mit 2cl Rum 6,7

Zeichenerklärung:

1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3)
mit Antioxidationsmittel(n) 4) mit Geschmacksverstär-
ker(n) 5) geschwärzt 6) mit Phosphat 7) koffeinhaltig
8) chininhaltig 9) mit Süßungsmittel(n) 10) enthält
eine Phenylalaninquelle 11) gewachst 12) mit Taurin
13) geschwefelt 14) mit Aroma

 Vegetarisch
  Vegan

Liebe Gäste,
ab 17 Uhr servieren wir
unser Gedeck als festen
Bestandteil deines Genuss-
erlebnisses. Mittags gerne
auf Wunsch.

Gedeck pro Person 4
Brotlaib / Butter mit
Topping / Olivenöl

VORSPEISEN

Tuna Tataki
Pimientos / Yuzu
Tomate / Nori 20

Beef Tatar
Birne / Kürbis
Speck 22

Upgrade
Salzburger 10 g Kaviar
von Walter Grüll
Pinzgauer Blattlkräpfen
Sauerrahm 28

Burratina 50g
Bunte Tomaten / Grünes
Gazpacho / Haselnuss 17

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

Falafel 3 Stück 8
Rinderfiletspitzen 16
Knusprige Brathendlkeule 8
Oktopus 16
Garnele 3 Stück 12

VOM ROBATAYAKI GRILL

Sulmtaler Hendlbrust 17

**Krone vom
Iberico Schwein 200g 27**

**Rib-Eye von der
Österreichischen Kalbin
300 g 39**

**Rinderfilet von der
Österreichischen Kalbin**
Lady's Cut 170 g 30
Gentleman's Cut 230 g 39

Thunfisch-Steak 170 g
Limette 26

Oktopus 140g
Olive 22

Sellerie-Steak  
Sumach-Teriyaki
Kräuter-Panko 17

COMPOSED SIDE

Pommes frites 6  
Rosmarinkartoffeln
Schnittlauch-Schmand 6
Gegrillter Brokkoli
Buttermilch / Mandeln 7 
Gebratene Schwammerl 7
Grenoble Style
Gegrilltes Salatherz
Caesar-Style 6
Bratkartoffelsalat
Caesar-Style 7

THE FINISH

Kalbs-Jus 3,5
Hollandaise 3,5 
Pfefferrahmsauce 4
Kräuterbutter 2 
Chimichurri 2  
Trüffel-Mayonnaise 2 

Viele Gerichte gibt's auch
Vegan, frag einfach unser
Service-Team.

 Vegetarisch
  Vegan

Zeichenerklärung:

1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3)
mit Antioxidationsmittel(n) 4) mit Geschmacksverstär-
ker(n) 5) geschwärzt 6) mit Phosphat 7)
koffeinhaltig 8) chininhaltig 9) mit Süßungsmittel(n)
10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) gewachst 12)
mit Taurin 13) geschwefelt 14) mit Aroma

PANO° CLASSICS

Klare Rindersuppe
Frittaten / Gemüse
Schnittlauch 7

**Wiener Schnitzel vom
Milchkalbsrücken**
Kartoffel-Gurkensalat
Preiselbeeren / Zitrone 33

Geschmorter Kürbis
Curry / Preiselbeeren
Cashew 20

Gezupfte Lammschulter
Pappardelle / Gremolata
Sauerrahm 30

PANO° Smashed Burger
Angus-Rind / Cheddar
Babyspinat
Jalapeño Mayonnaise /
Zwiebel / Pickles
Pommes oder Salat 26

SWEETS

Pongauer Schwarzbeernocken
Sauerrahmeis 14

Variation vom Apfel
Brioche / Salzkaramelleis 14

Kaiserschmarrn 
Apfelmus /
Zwetschgenröster
Hausgemachtes Vanilleeis
(25 min Wartezeit)
für 2 Personen 36

Affogato 
Espresso / Vanilleeis
Pistazie 8

Hausgemachte Sorbets
Zitrone 4,5  
Blutorange 4,5  
Mango-Passionsfrucht 4,5  

Hausgemachtes Eis
Sauerrahmeis 4,5 
Vanilleeis 4,5 
Sauerampfer 4,5 

TAPAS & SNACKS

TAPAS

Austern Gillardeau 3 Stück
Zitrone / Schalotten-
Vinaigrette / Cheddarbrot 18

Pimientos de Padrón
Zitronenmayonnaise
Meersalz 7 🌿🌿

**Chupadados-Oliven
und Spitzpaprika 5** 🌿🌿

Falafel 4 Stück 🌿🌿
Hummus / Trauben
Koriander / Rote Zwiebel 11

Gambas al Ajillo 4 Stück
Knoblauch / Peperoncini
Geröstetes Brot 16

Alpine Kroketten 3 Stück
Flusskrebse
Gartenkresse 13

Jamón-Ibérico-Schinken
24 Monate gereift 16

Manchego-Käse DOP
24 Monate gereift
Feigensenf / Traube 14

SNACKS

Oktopus-Hotdog
Römersalat / Lacto-Ketchup
Zitronenmayonnaise
Grapefruit 16

PANO° Fries
Parmesan-Hollandaise
Schnittlauch / Paprika 9

**Gebeizte
Lachsforelle von der
Fischzucht Bad Reichenhall**
Spitzkraut / Radieschen 15

**Salzburger Kaviar von
Walter Grüll 30 g**
Blattlkrapfen / Sauerrahm
Schnittlauch 80

Focaccia gegrillt 3 🌿🌿

Brotlaib 3,5 🌿🌿

🌿 Vegetarisch
🌿🌿 Vegan

FLAMMKUCHEN

von 11:30-18 Uhr

Elsass
Fromage Blanc / Speck
Zwiebel / Lauch 17

Mediterran 🌿
Fromage Blanc / Tomate
Stracciatella di
bufala / Basilikum
Pinienkerne 18

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



PANO CLASSIC

Pongauer Schwarzbeernocken
Sauerrahmeis 14

Variation vom Apfel
Brioche / Salzkaramelleis
14

Kaiserschmarrn 
Apfelmus / Marillenröster
Hausgemachtes Vanilleeis
(25 min Wartezeit)
für 2 Personen 36

Affogato 
Espresso / Vanilleeis
Pistazie 8

**Apfelstrudel
oder Topfenstrudel 6,5** 
servieren wir von 11-18 Uhr
Vanilleeis (Mövenpick) 3
Vanillesauce 3
Sahne 2

HAUSGEMACHT

Sorbet 
Zitrone 4,5
Blutorange 4,5
Mango-Passionsfrucht 4,5

Eis 
Sauerrahm 4,5
Vanille 4,5
Sauerampfer 4,5

Upgrade
2cl Belvedere Wodka 4,6
0,1l Prosecco 5,9

Sgroppino 
Zitronensorbet / Gin
Prosecco 13

Exotic Coco 
Mango-Passionsfruchtsorbet
Malibu / Ananas / Limette
Kokoschips 10

KUCHEN DES TAGES?
FRAG UNS EINFACH.

SWEETS

EISBECHER MÖVENPICK

servieren wir von 11-18 Uhr

Eispresso 
1 Große Kugel Eis nach Wahl
1 Tasse Espresso 8

Eiskaffee 
2 Kugeln Crémé Vanilla
Kaffee / Sahne 10

Heiße Liebe 
3 Kugeln Crémé Vanilla
Warmes Himbeer Ragout
Sahne 11

Coup Danmark 
3 Kugeln Crémé Vanilla
Warme Schokoladensauce
Sahne 11

Alles Banane 
2 Kugeln Crémé Vanilla
1 Kugel Chocolate Chips
Banane / Schokoladensauce
Sahne 12

Baileys Becher 
1 Kugel Chocolate Chips
1 Kugel La Laitiere Erdnuss
Baileys / Erdnüsse
Sahne 10

Erdbeere und Joghurt 
1 Kugel Strawberry Cream
1 Kugel Crémé Vanilla
Griechischer Joghurt
frische Erdbeeren
Granola 10

Eiszwerg 
1 Kugel Crémé Vanilla
1 Kugel Strawberry Cream
Smarties / Sahne 5,5



EISBECHER MÖVENPICK

servieren wir von 11-18 Uhr

Crème Vanilla 3 
Chocolate Chips 3 
Strawberry cream 3 
La Laitiere Erdnuss 3 

DIGESTIV

A.H. Riise Rum
Britische Jungferninseln
Black Edition 4cl 16

Baileys
Irischer Sahne-Whiskeylikör
4cl 5,7

Nonino Grappa
Antica Cuvée Riserva
2cl 7,2

HEIßGETRÄNKE

Kaffee
Espresso⁷ 3,9
Doppelter Espresso⁷ 5,5
Tasse Kaffee⁷ 4,5
Haferl Kaffee⁷ 5,6
Cappuccino⁷ 4,9
Milchkaffee⁷ 5,2
Café Latte Macchiato⁷ 5,2

Unsere Kaffeespezialitäten
sind auch mit Hafer- oder
Sojamilch erhältlich.
Aufpreis 0,4

Heiße Schokolade 4,7
mit Sahne 5,3
mit 2cl Rum 6,6
mit Rum und Sahne 7,2

Tee 4,7
diverse Sorten

mit Milch oder Zitrone 5,2
mit 2cl Rum 6,7

 Vegetarisch
  Vegan