

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat
mit Gurken, Karotten, Tomaten, Radieschen,
Gartenkresse, gerösteten Nüssen und Croûtons € 4,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen,
gehobeltem Parmesan und Rucola € 9,90

Gefüllte Champignons
mit Schnittlauchfrischkäse an Feldsalat € 8,10

Hausgebeiztes Lachstatar
mit Wasabicingre an Apfel-Fenchelsalat € 9,20

Pfaffenhofen Tapas Variation
Serrano-Schinken, Manchegokäse und Oliven mit
verschiedenen Dips € 8,70

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette

EINE SUPPE WÄRMT DIE SEELE

Karotten-Ingwersuppe mit Selleriestroh € 6,90

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gebackener Camembert mit Salatbouquet und
Preiselbeeren, dazu reichen wir Toast und Butter € 8,10

„Strammer Max“
Brot von der Bäckerei Doll belegt mit Klosterschinken
und Käse, darauf gebackene Spiegeleier € 8,10

HAUPTSPEISEN

Rumpsteak in Pfeffer-Cognacrahm an
Kräuterkartoffeln und kleinem Salat € 23,90

Weinempfehlung: Spätburgunder, trocken, Weingut Mett

Schnitzel Wiener Art

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingslauch € 12,50

- wahlweise mit Pilzrahmsauce € 14,50

Weinempfehlung: Sauvignon blanc, trocken, Weingut Wolf

Feines Wildschweinragout

mit gebratenen Champignons auf Bandnudeln € 15,90

Weinempfehlung: Grauer Burgunder, feinherb, Weingut Posthof

Pfaffenhofen Burger

U.S. Rindernackeln im Briochebierbrötchen mit
Mangochilisauce, Irish Cheddar, Salat, Tomate und roter
Zwiebel, dazu Steakhouse Pommes € 14,50

Weinempfehlung: Acolon, trocken, Weingut Schick

Bauernomelette mit Bratkartoffeln, Champignons, Speck
und Zwiebeln, dazu einen grünen Blattsalat € 9,50

Weinempfehlung: Silvaner, trocken, Weingut Mett

VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

Bandnudeln in Olivenöl geschwenkt
mit mediterranem Gemüse € 10,50

Weinempfehlung: Weißburgunder, trocken, Weingut Dautermann

Camembert Burger
im hausgebackenem Briochebierbrötchen mit
Preiselbeermayonnaise, Salat, Tomate und roter Zwiebel,
dazu Steakhouse Pommes € 11,90

Weinempfehlung: Riesling, feinherb, Weingut Eppelmann

Penne Pesto
mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan € 10,50

Weinempfehlung: Chardonnay, trocken, Weingut Gres

Fitness Salat
mit Gurken, Karotten, Tomaten, Radieschen,
Gartenkresse, gerösteten Nüssen und Croûtons € 9,90
- wahlweise dazu Hähnchennuggets € 13,90

Weinempfehlung: Grauer Burgunder, trocken, Weingut Mett

DESSERT

Allem kann ich widerstehen nur der Süßen Versuchung nicht

**Warmer Kuchen mit geschmolzenem Nougat
und Walnusseis € 7,10**

**Mousse au Chocolat von der dunklen
Schokolade mit Obstvariationen € 7,10**

**Eis Variation
3 Kugeln Eis mit Streuseln und Früchten € 6,50**

**Käseteller
mit Feigensenf und Trauben € 7,10**

Über Zusatzstoffe und Allergene informieren wir Sie gerne.
Kreuzkontaminationen können nicht verhindert werden.