

VORSPEISEN

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

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

**Roter Linsensalat
mit Rucola und luftgetrocknetem Schinken € 8,10**

**Ziegenkäse umhüllt von Zucchini
an Feldsalat € 7,90**

**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

Kartoffelcremesüppchen mit Baconchips € 6,90

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Kleines Bauernomelette mit Bratkartoffeln, Speck, Champignons
und Zwiebeln an Salatbouquet € 8,50**

**„Strammer Max“
Brot von der Bäckerei Doll belegt mit Klosterschinken und Käse,
darauf gebackene Spiegeleier € 8,50**

HAUPTSPEISEN

**Schnitzel Wiener Art,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingslauch € 12,50**
Weinempfehlung: Sauvignon blanc, trocken, Weingut Wolf

**Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingslauch € 14,50**
Weinempfehlung: Grüner Silvaner, trocken, Weingut Posthof

**Backhähnchen in Zitronen-Pfeffersoße
mit Kroketten und grünem Blattsalat € 12,10**
Weinempfehlung: Weißer Burgunder, halbtrocken, Weingut Schick

**Schweinefiletmedaillons in Austernpilzsoße
an Spätzle und Marktgemüse € 15,90**
Weinempfehlung: Grauer Burgunder, feinherb, Weingut Posthof

**Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und
Kräuterbutter an Kroketten € 23,90**
Weinempfehlung: Spätburgunder, trocken, Weingut Mett

Pfaffenhofen Burger
**U.S. Rindernacken im Briochebierbrötchen mit Mangochilisaucе,
Irish Cheddar, Salat, Tomate und roter Zwiebel, dazu Steakhouse
Pommes € 14,50**
Getränkeempfehlung: Bitburger Pils

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

**Penne all'arrabbiata mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten,
Knoblauch, Basilikum und gehobelem Parmesan € 10,50**

Weinempfehlung: Portugieser, trocken, Weingut Mett

**Tagliatelle in einer Spinat–Tomatensoße
mit Mozzarella überbacken € 10,50**

Weinempfehlung: Chardonnay, trocken, Weingut Gres

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern
überbacken mit Käse € 9,10**

Getränkeempfehlung: Weihenstephan Hefeweißbier

SALATTELLER

Fitness Salat

**mit Gurken, Karotten, Tomaten, Radieschen, Gartenkresse,
gerösteten Nüssen und Croûtons € 9,90**

wahlweise mit

*** Hähnchennuggets € 13,90**

*** Roastbeefstreifen € 15,10**

*** gratiniertem Ziegenkäse € 12,50**

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**

Erfrischende Gin Tonic Himbeercreme € 4,50

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.**