

VORSPEISEN

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

**Gratinierter Ziegenkäse auf Feigenchip an
Salatbouquet € 7,90**

**Gefüllte Champignons mit Tomatenfrischkäse
an Feldsalat € 8,90**

**Hausgeräucherte Schweinelende mit Beerendip
an Salatbouquet € 8,90**

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

**Pfaffenhofen Tapas Variation
Serrano-Schinken, Manchegokäse, Antipastigemüse,
Oliven und gegrillte Peperoni € 9,50**

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette

SUPPE

Eine Suppe wärmt den Magen

Pastinakencremesuppe mit Croûtons € 6,10

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

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

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

Unsere Klassiker

**Schnitzel Wiener Art,
dazu Bratkartoffeln (mit Speck und Frühlingszwiebeln) € 12,50**
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Wolf

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

**Rumpsteak mit Kräuterbutter
an Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingszwiebeln € 23,90**
Weinempfehlung: Spätburgunder, trocken, Weingut Mett

**Pfaffenhofen Burger
Rindernacken im Briochebierbrötchen mit Mangochilisauce, Irish
Cheddar, Salat, Tomate und roter Zwiebel. serviert mit
Pommes frites € 14,50**
Getränkeempfehlung: Bitburger Pils

HAUPTSPEISEN

**Hausgemachte Rinderrouladen auf Rotkohl
mit Rosmarinkartoffeln € 18,50**
Weinempfehlung: Sankt Laurent, trocken, Weingut Weitzel

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln € 14,50
Weinempfehlung: Blanc de Noirs, trocken, Weingut Dautermann

**Hausgemachtes Hacksteak mit Zwiebelsoße
und Kroketten € 14,90**
Weinempfehlung: Chardonnay, trocken, Weingut Eppelmann

**Tranchen vom Weideschafrücken mit Vichykarotten
und Thymiankartoffeln € 17,20**
Weinempfehlung: Merlot, trocken, Weingut Posthof

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

**Spitzkohllasagne gefüllt mit Gemüsebolognese,
dazu Nusskartoffeln € 10,50**

Weinempfehlung: Silvaner, trocken, Weingut Posthof

**Camembert Burger im Foccaciabrötchen mit Kartoffelwedges,
belegt mit Salat, Tomate und Preiselbeermayonnaise € 11,90**

Weinempfehlung: Riesling, feinherb, Weingut Eppelmann

SALATTELLER

Fitness Salat

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

wahlweise mit * Hähnchennuggets € 13,90

*** Roastbeefstreifen € 15,10**

*** Schafskäsewürfel € 12,50**

Weinempfehlung: Grauer Burgunder, trocken, Weingut Mett

DESSERT

Allem kann ich widerstehen nur der Süßen Versuchung nicht

**Dessertvariation Pfaffenhofen
Mousse au Chocolat, Crème brûlée und
Cassissorbet € 7,90**

**Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen, Vanilleeis
und Sahne € 7,50**

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

Eisvariation nach Wahl:

- 1 Kugel Eis € 1,50
- 1 Kugel Sorbet € 2,00
- Portion Sahne € 0,50

Eisorten:

- Vanille
- Schokolade
- Stracciatella
- Walnuss
- Espresso Krokant
- Joghurt

Sorbet:

- Himbeer
- Cassis
- Zitrone

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

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