

## Bier

### vom Fass

Export	0,4 l	2,70 €
Pils	0,4 l	2,70 €
Weizen, hell	0,5 l	3,20 €
Dunkles	0,4 l	2,70 €
Maß Bier(Ex.,Pils, Weizen,Radler)	1,0 l	6,00 €
Radler	0,4 l	2,70 €
Steinkrug (Export, Pils, Dunkles)	0,5 l	3,20 €
Kleines Bier	0,2 l	2,00 €

### Flaschenbier

Weizen, dunkel	0,5 l	3,00 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,5 l	3,00 €
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5 l	3,00 €

## Softdrinks & Säfte

Cola <sup>1,4,10</sup> , Fanta <sup>1,4</sup> , Sprite <sup>1,4</sup>	Glas 0,4 l	3,10 €
Spezi <sup>1,4,10</sup> oder Cola Light <sup>1,4,10</sup>	Glas 0,2 l	2,10 €
Sodenthaler	Flasche 0,25 l	2,10 €
Mineralwasser	Flasche 0,5 l	3,20 €
	Glas 0,4 l	2,30 €
Bitter Lemon <sup>7</sup>	Glas 0,4 l	3,50 €
	Glas 0,2 l	2,20 €

### Säfte

Apfelsaft	Glas 0,2 l	2,20 €
(aus 100% Fruchtsaft)	Glas 0,4 l	3,90 €
oder Orangensaft		
(Fruchtsaftkonzentrat)		
oder Johannisbeernektar		
(aus Fruchtsaftkonzentrat)		
Saftschorle	Glas 0,4 l	3,00 €
	Glas 0,2 l	2,00 €
Apfelwein <sup>4</sup>	0,25 l	2,10 €
(pur oder gespritzt)	0,5 l	3,10 €

## Heiße Getränke

Kaffee	2,20 €
Kaffee <sup>5</sup> , groß	3,30 €
Espresso <sup>5</sup>	2,10 €
Espresso <sup>5</sup> , doppelt	3,30 €
Kanne Kaffee 1 L	12,00 €
Cappuccino <sup>5,10</sup>	2,50 €
Café Latte <sup>5,10</sup>	3,20 €
Tee	1,90 €
Pfefferminz-, Früchte-, Kamille-, Schwarzer Tee,	

## Schmankerln Spezial - Schmankerln Spezial - Schmankerln Spezial

- Jeden Montag und Dienstag: Zanderfilet vom Grill mit Salatbouquet und ofenfrischem Weißbrot - 10,90 €
- Jeden Mittw. und Donner.:Balkan-Mix-Teller mit Cevapcici, Raznjici-Spieß, Pljeskavica, Salat ,Pommes - 10,20 €
- Jeden Sonntag ab 17 Uhr: Ofenfrischer Spanferkel-braten mit Sauce und Grillkartoffel - 8,90 €

## Aperitif

Aperol-Spritz oder Hugo	0,2 l	4,50 €
Wodka Lemon	0,4 l	5,20 €
Jack Daniels / Cola <sup>1,4,10</sup>	0,4 l	5,20 €
Baileys 17% vol	0,2 cl	2,80 €
Prosecco	0,1 l	3,60 €
Prosecco Valdobbiadene	0,75 l	22,90 €

## Digestif

Grappa	40% vol	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	41,5% vol	2 cl	3,50 €
Chabasse Cognac VSOP	40% vol	2 cl	5,20 €
Whiskey Jack Daniels	40% vol	2 cl	4,20 €
Wodka Moskovskaya	40% vol	2 cl	3,00 €
Haselnussgeist Dirker	40%vol	2 cl	4,20 €
Edel Williams Christ	40% vol	2 cl	4,00 €
Averna oder Ramazotti	30% vol	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	39% vol	2 cl	2,20 €
Obstler	38% vol	2 cl	2,20 €
Himbeergeist	40% vol	2 cl	2,20 €
Malteser	40% vol	2 cl	2,20 €
Asbach Uralt	38% vol	2 cl	2,20 €
Asbach od. Bacardi-Cola	38% vol	4 cl	4,00 €
heißer Sljivovic	20% vol	2 cl	2,20 €

## Wein

Hausschoppen,	Glas 0,1 l	1,90 €
Müller-Thurgau, Franken	Glas 0,2 l	3,40 €
Franken-Schorle, trocken	Glas 0,2 l	3,00 €
Volkacher Kirchberg	Glas 0,4 l	4,50 €
Grauburgunder, trocken	Glas 0,2 l	4,50 €
Baden, Weingut Krieger	Flasche 0,75 l	14,50 €
Riesling QbA, trocken	Glas 0,2 l	5,20 €
Rheingau, Josef Spreitzer	Flasche 0,75 l	16,90 €
Bacchus-Gutswein, halbtrocken	Glas 0,2 l	4,20 €
Franken, Weingut Klaus Höfling	Flasche 0,75 l	14,50 €
Dornfelder QbA, Baden, trocken	Glas 0,2 l	4,20 €
Weingut Thorsten Krieger	Flasche 0,75 l	14,50 €
Merlot „Rafale“, trocken	Glas 0,2 l	4,50 €
Vin de Pay France, Vig. Catalans	Flasche 0,75 l	14,50 €
Don Tomas, Shiraz, trocken	Glas 0,2 l	4,20 €
Bodegas Salentein, Argentinien	Flasche 0,75 l	14,50 €
Spätburgunder Weißherbst, mild	Glas 0,2 l	4,20 €
Rosé, WG Bischoffingen	Flasche 0,75 l	14,50 €

## Suppen - Brotzeit – Vesper

<b>Leberknödelsuppe<sup>8</sup></b>	3,80 €
<b>Riesen-Salzbrezel</b> mit Butter und Radieschen	2,80 €
<b>Strammer Max</b>	6,80 €
mit rohem <sup>3</sup> oder gekochtem Schinken <sup>9</sup> , Spiegelei und Bauernbrot	
<b>Hausgemachter Kochkäse<sup>10</sup></b>	5,90 €
mit Zwiebeln, Butter ,Radieschen und Riesen-Salzbrezel	
<b>Bratenbrot</b>	5,90 €
mit kalten Bratenscheiben und Sahnemeerrettich <sup>1</sup>	
<b>Panierter griechischer Schafskäse</b>	6,80 €
mit Remouladen Dip, Tomaten, schwarzen Oliven <sup>11</sup> , Peperoni in Olivenöl und warmem Baguette	
<b>Zwei Garnelenspieße vom Grill</b>	10,90 €
mit Remouladen-Dip, Salatauswahl und Weißbrot	
<b>Ofenkartoffel „Hähnchen“</b>	8,90 €
mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons, Schnittlauchquark <sup>10</sup> und eine Salatbukett	

## Frisches aus dem Garten

(zu allen Salaten reichen wir warmes Baguette)

<b>Salat „Vital“</b>	8,90 €
mit gegrilltem, frischem Gemüse, Parmesan und Balsamicoreme <sup>4</sup>	
<b>Salat „Pfaffenmühle“</b>	10,90 €
mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen, Champignons, Tomaten, Ei, Gurken, Sonnenblumenkernen, Hausdressing, Joghurt	
<b>Salat „Tirol“</b> mit rosa gebratenen	11,90 €
Roastbeef-streifen und gegrillten Champignons,Peperoni, Zwiebelringen, Paprika, Parmesan, Balsamicoreme <sup>4</sup>	
<b>Beilagensalat der Saison</b> vom Buffet	3,90 €

## Mehliges

<b>Tagliatelle mit Hähnchenfiletstreifen,</b>	9,80 €
frischem Gemüse in Olivenöl und geriebenem Parmesan	
<b>Käsespätzl`e</b>	8,80 €
mit Speck und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Rostzwiebeln und Salat vom Buffet	

## Süße Sünden

<b>Dämmer Traum mit Vanilleeis<sup>10</sup>,</b>	6,50 €
heißen Himbeeren und Sahne <sup>10</sup>	
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis <sup>10</sup> und Sahne <sup>10</sup>	4,50 €
<b>Warmer Kaiserschmarrn</b>	5,90 €
mit Apfelmus, Vanilleeis <sup>10</sup> und Sahne <sup>10</sup>	

## Von Bauer und Fischer

<b>Hähnchenbrust „Caprese“</b>	9,90 €
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tagliatelle-Nest, Balsamicoreme <sup>4</sup> und Salat vom Buffet	
<b>Hausgemachtes Rinderhacksteak<sup>1,8</sup></b>	9,50 €
Rostzwiebeln, Bratensoße <sup>8</sup> und Pommes oder Brot	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	8,90 €
mit Pommes und Salat vom Buffet	klein 7,80 €
	vom Kalb 16,50 € / klein 13,80 €
<b>Schnitzel „Jägersmann“</b> vom Schwein	11,90 €
mit frischen Champignons	klein 8,90 €
in Rahmsoße <sup>8</sup> , dazu Butterspätzle und Salat vom Buffet	
	vom Kalb 17,50 € / klein 14,80 €
<b>Fränkisches Schnitzel</b> vom Schwein	11,90 €
mit Röstzwiebeln und Kochkäse	klein 8,90 €
überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	
	vom Kalb 17,50 € / klein 14,80 €
<b>Pfaffenmühl-Schnitzel</b> vom Schwein, natur	11,90 €
gefüllt mit rohem Schinken <sup>3</sup> und griechischem Schafskäse, dazu Soße, Kroketten und Salat vom Buffet	
	vom Kalb 17,90 €

<b>„Jägerpfand“</b>	15,50 €
Schweinemedallions vom Grill	klein 12,50 €
mit Champignonsoße <sup>8</sup> , Butterspätzle und Salat vom Buffet	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	ca. 260 g 22,90 €
(medium gebraten)	klein ca. 220 g 20,90 €
Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	

<b>Pfeffersteak „Provencial“</b>	21,90 €
Rumpsteak mit frischem Gemüse ,	klein 19,90 €
Kräuterbutter und geröstetem Bauernbrot	

<b>Zanderfilet vom Grill</b>	15,50 €
mit körniger Dijon-Senf <sup>6</sup> -Honig-Soße, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	

<b>Pfaffenmühl- Vital -Teller</b> mit Scampi-Spieß	11,90 €
mariniertem Hähnchen Saltimbocca, gebacken. Schafskäse, Antipasti-Gemüse, Quark-Dip und Weißbrot	

<b>Wildlachsfilet vom Grill</b>	11,90 €
mit frischem Gemüse, Rucola- Zitronencreme und Knoblauch-Baguette	

<b>Schweinerückensteak „Mediterrane“,</b> -natur	10,50 €
mit Tomaten, schwarzen Oliven <sup>11</sup> , Peperoni, Zwiebeln, frischen Kräutern und Feta-Creme überbacken,dazu Salatbukett und Grillkartoffelchen	

**Allergen:** <sup>b</sup> Fisch, <sup>c</sup> Ei, <sup>g</sup> Milch, <sup>j</sup> Senf, <sup>k</sup> Sellerie, <sup>e</sup> Erdnüsse, <sup>s</sup> Sesamsamen, <sup>w</sup> Weichtiere, <sup>a</sup> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), <sup>m</sup> Soja, <sup>l</sup> Krebstiere