

Bier

vom Fass		
Export	0,4 l	2,90 €
Pils	0,4 l	2,90 €
Weizen, hell	0,5 l	3,40 €
Dunkles	0,4 l	2,90 €
Maß Bier(Ex.,Pils, Weizen,Radler)	1,0 l	6,50 €
Radler	0,4 l	2,90 €
Steinkrug (Export, Pils, Dunkles)	0,5 l	3,40 €
Kleines Bier	0,2 l	2,00 €
Flaschenbier		
Weizen, dunkel	0,5 l	3,10 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,5 l	3,10 €
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5 l	3,20 €

Softdrinks & Säfte

Cola ^{1,4,10} , Fanta ^{1,4} , Sprite ^{1,4}	Glas 0,4 l	3,20 €
Spezi ^{1,4,10} oder Cola Light ^{1,4,10}	Glas 0,2 l	2,20 €
Sodenthaler	Flasche 0,25 l	2,20 €
Mineralwasser	Flasche 0,5 l	3,20 €
	Glas 0,4 l	2,30 €
Bitter Lemon ⁷	Glas 0,4 l	3,90 €
	Glas 0,2 l	2,50 €

Säfte		
Apfelsaft	Glas 0,2 l	2,50 €
(aus 100% Fruchtsaft)	Glas 0,4 l	3,90 €
oder Orangensaft		
(Fruchtsaftkonzentrat)		
oder Johannisbeernektar		
(aus Fruchtsaftkonzentrat)		
Saftschorle	Glas 0,4 l	3,10 €
	Glas 0,2 l	2,10 €
Apfelwein ⁴	0,25 l	2,20 €
(pur oder gespritzt)	0,5 l	3,20 €

Heiße Getränke

Kaffee	2,20 €
Kaffee ⁵ , groß	3,30 €
Espresso ⁵	2,10 €
Espresso ⁵ , doppelt	3,30 €
Kanne Kaffee 1 L	14,00 €
Cappuccino ^{5,10}	2,50 €
Café Latte ^{5,10}	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, Knobidipp und Weißbrot - 12,50 €
- Jeden Mittw. und Donner.:Balkan- Mix-Teller mit Cevapcici, Raznjic-spieß,Lammkotelett,Salat ,Pommes - 11,80 €
- Jeden Sonntag : Pfaffenmühle Grillteller (Rumpsteak, kl .Kalbsteak, Schweinemedailon dazu Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark - 14,50 €

Aperitif

Aperol-Spritz oder Hugo	0,2 l	5,20 €
Wodka Lemon	0,4 l	5,80 €
Jack Daniels / Cola ^{1,4,10}	0,4 l	5,80 €
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	3,80 €
Chabasse Cognac VSOP	40% vol	2 cl	5,80 €
Whiskey Jack Daniels	40% vol	2 cl	4,50 €
Wodka Moskovskaya	40% vol	2 cl	3,00 €
Haselnussgeist Dirker	40%vol	2 cl	4,50 €
Edel Williams Christ	40% vol	2 cl	4,20 €
Averna oder Ramazotti	30% vol	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	39% vol	2 cl	2,50 €
Obstler	38% vol	2 cl	2,50 €
Himbeergeist	40% vol	2 cl	2,50 €
Malteser	40% vol	2 cl	2,50 €
Asbach Uralt	38% vol	2 cl	2,50 €
Asbach od. Bacardi-Cola	38% vol	4 cl	4,80 €
heißer Sljivovic	20% vol	2 cl	2,30 €

Wein

Hausschoppen,	Glas 0,1 l	2,00 €
Müller-Thurgau, Franken	Glas 0,2 l	3,50 €
Franken-Schorle, trocken	Glas 0,2 l	3,20 €
Volkacher Kirchberg	Glas 0,4 l	4,80 €
Grauburgunder, trocken	Glas 0,2 l	4,90 €
Baden, Weingut Krieger	Flasche 0,75 l	15,50 €
Riesling QbA, trocken	Glas 0,2 l	5,50 €
Rheingau, Josef Spreitzer	Flasche 0,75 l	17,20 €
Bacchus-Gutswein, halbtrocken	Glas 0,2 l	4,50 €
Franken, Weingut Klaus Höfling	Flasche 0,75 l	15,00 €
Dornfelder QbA, Baden, trocken	Glas 0,2 l	4,90 €
Weingut Thorsten Krieger	Flasche 0,75 l	15,50 €
Merlot „Rafale“, trocken	Glas 0,2 l	4,90 €
Vin de Pay France, Vig. Catalans	Flasche 0,75 l	15,50 €
Don Tomas, Shiraz, trocken	Glas 0,2 l	4,50 €
Bodegas Salentein, Argentinien	Flasche 0,75 l	15,00 €
Spätburgunder Weißherbst, mild	Glas 0,2 l	4,90 €
Rosé, WG Bischoffingen	Flasche 0,75 l	15,50 €

Suppen - Brotzeit – Vesper

Leberknödelsuppe⁸	4,20 €
Riesen-Salzbrezel mit Butter und Radieschen	2,80 €
Strammer Max	7,20 €
mit rohem ³ oder gekochtem Schinken ⁹ , Spiegelei und Bauernbrot	
Hausgemachter Kochkäse¹⁰	6,20 €
mit Zwiebeln, Butter ,Radieschen und Riesen-Salzbrezel	
Bratenbrot	6,80 €
mit kalten Bratenscheiben und Sahnemeerrettich ¹	
Panierter griechischer Schafskäse	7,50 €
mit Remouladen dipp, Tomaten, schwarzen Oliven ¹¹ , Peperoni in Olivenöl und warmem Baguette	
Zwei Garnelenspieße vom Grill	11,90 €
mit Remouladen-Dip, Salatauswahl und Weißbrot	
Ofenkartoffel „Hähnchen“	9,50 €
mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons, Schnittlauchquark ¹⁰ und eine Salatbukett	

Frisches aus dem Garten

(zu allen Salaten reichen wir warmes Baguette)

Salat „Vital“	9,80 €
mit gegrilltem, frischem Gemüse, Parmesan und Balsamicocreme ⁴	
Salat „Pfaffenmühle“	11,90 €
mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen, Champignons, Tomaten, Ei, Gurken, Sonnenblumenkernen, Hausdressing, Joghurt	
Salat „Tirol“ mit rosa gebratenen	13,90 €
Roastbeef-streifen und gegrillten Champignons, Peperoni, Zwiebelringen, Paprika, Parmesan, Balsamicocreme ⁴	
Beilagensalat der Saison vom Buffet	4,50 €

Mehliges

Tagliatelle mit Hähnchenfiletstreifen,	10,20 €
frischem Gemüse in Olivenöl und geriebenem Parmesan	
Käsespätzl'e	9,80 €
mit Speck und Ementhalerkäse ¹ überbacken, dazu Rostzwiebeln und Salat vom Buffet	

Süße Sünde

Dämmer Traum mit Vanilleeis¹⁰	6,90 €
heißen Himbeeren und Sahne ¹⁰	
Apfelstrudel mit Vanilleeis ¹⁰ und Sahne ¹⁰	4,90 €
Warmer Kaiserschmarrn	6,20 €
mit Apfelmus, Vanilleeis ¹⁰ und Sahne ¹⁰	
Vanilleeis mit Wasabinusskruste	4,90€
leicht scharfe Raffinesse auf Himbeeren- Spiegel	

Von Bauer und Fischer

Hähnchenbrust „Caprese“	10,90 €
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tagliatelle-Nest, Balsamicocreme ⁴ und Salat vom Buffet	
Hausgemachtes Rinderhacksteak^{1,8}	9,90 €
Rostzwiebeln, Bratensoße ⁸ und Pommes oder Brot	
Schnitzel „Wiener Art“	9,90 €
mit Pommes und Salat vom Buffet	klein 8,20 €
	vom Kalb 16,90 € / klein 14,50 €
Schnitzel „Jägersmann“ vom Schwein	12,50 €
mit frischen Champignons	klein 9,20 €
in Rahmsoße ⁸ , dazu Butterspätzle und Salat vom Buffet	
	vom Kalb 18,50 € / klein 15,20 €
Fränkisches Schnitzel vom Schwein	12,50 €
mit Röstzwiebeln und Kochkäse	klein 9,20 €
überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	
	vom Kalb 18,50 € / klein 15,20 €
Pfaffenmühl-Schnitzel vom Schwein, natur	12,50 €
gefüllt mit rohem Schinken ³ und griechischem Schafskäse, dazu Soße, Kroketten und Salat vom Buffet	
	vom Kalb 18,50 €
„Jägerpfandl“	16,20 €
Schweinemedailons vom Grill	klein 13,20 €
mit Champignonsoße ⁸ , Butterspätzle und Salat vom Buffet	
Argentinisches Rumpsteak	ca. 260 g 23,90 €
(medium gebraten)	klein ca. 220 g 21,90 €
Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	
Pfeffersteak „Provencial“	22,90 €
Rumpsteak mit frischem Gemüse ,	klein 20,90 €
Kräuterbutter und geröstetem Bauernbrot	
Zanderfilet vom Grill	16,50 €
mit körniger Dijon-Senf ⁶ -Honig-Soße, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	
Pfaffenmühl- Vital -Teller mit Scampi-Spieß	12,90 €
mariniertem Hähnchen Saltimbocca, gebacken. Schafskäse, Antipasti-Gemüse, Quark-Dip und Weißbrot	
Wildlachsfilet vom Grill	12,90 €
mit frischem Gemüse, Rucola- Zitronencremme und Knoblauch-Baguette	
Schweinerückensteak „Mediterrane“, -natur	11,90 €
mit Tomaten, schwarzen Oliven ¹¹ , Peperoni, Zwiebeln, frischen Kräutern und Feta-Creme überbacken,dazu Salatbukett und Grillkartoffelchen	

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