

Biere



vom Fass	
Export	0,4 l 3,00 €
Pils	0,4 l 3,00 €
Weizen, hell	0,5 l 3,50 €
Dunkles	0,4 l 3,00 €
Maß Bier /Ex,Pils, Weizen, Radler	1,0 l 6,50 €
Radler	0,4 l 3,00 €
Steinkrug /Export,Pils,Dunkles,Radler	0,5 l 3,50 €
Kleines Bier	0,2 l 2,50 €

Flaschenbiere	
Weizen, dunkel	0,5 l 3,50 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,5 l 3,50 €
Weizen, alkoholfrei	0,5 l 3,50 €

Softdrinks & Säfte

bCola ^{1,4,10} , Fanta ^{1,4} , Sprite ^{1,4} , Spezi ^{1,4,10} oder Cola Light ^{1,4,10}	Glas 0,4 l 3,40 €
	Glas 0,2 l 2,40 €
Sodenthaler Mineralwasser	Flasche 0,25 l 2,40 €
	Flasche 0,5 l 3,50 €
	Glas 0,4 l 2,50 €
Bitter Lemon ⁷	Glas 0,4 l 4,20 €
	Glas 0,2 l 3,00 €

Säfte	
Apfelsaft (100% Fruchtsaft) oder Orangensaft oder Johannisbeernektar oder Maracujasaft	Glas 0,2 l 2,50 €
	Glas 0,4 l 4,20 €
(alle Säfte aus Fruchtsaftkonzentrat)	
Saftschorle	Glas 0,4 l 3,30 €
	Glas 0,2 l 2,30 €
Apfelwein ⁴	0,25 l 2,30 €
(pur oder gespritzt)	0,5 l 3,30 €

Heiße Getränke

Kaffee	2,30 €
Kaffee ⁵ , groß	3,30 €
Espresso ⁵	2,10 €
Espresso ⁵ , doppelt	3,30 €
Kanne Kaffee 1 L	17,00 €
Cappuccino ^{5,10}	2,50 €
Café Latte ^{5,10}	3,50 €
Tee	2,00 €
(Pfefferminz, Früchte, Kamille, Schwarzer Tee)	

Maestro- oder EC-Karte werden gerne angenommen, Zahlung mit Kreditkarte nicht möglich!

Aperitifs

Aperol-Spritz oder Hugo	0,2 l 5,50 €
Wodka Lemon	0,4 l 6,00 €
Jack Daniels / Cola ^{1,4,10}	0,4 l 6,00 €
Baileys Orig. Irish Creme 17% vol	0,2 cl 2,90 €
Prosecco	0,1 l 3,90 €
Prosecco Valdobbiadene	0,75 l 23,90 €

Digestifs

Grappa	40% vol 2 cl 4,00 €
Linie Aquavit	41,5% vol 2 cl 4,00 €
Single Malt Scotch Whisky	43% vol 2 cl 6,00 €
Whiskey Jack Daniels	40% vol 2 cl 4,50 €
Wodka Moskovskaya	40% vol 2 cl 3,00 €
Haselnussgeist Dirker	40% vol 2 cl 5,00 €
Edel Williams Christ	40% vol 2 cl 4,50 €
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 2,80 €
Asbach Uralt	38% vol 2 cl 2,50 €
Asbach od. Bacardi-Cola heißer Sljivovic	38% vol 4 cl 5,20 €
	20% vol 2 cl 2,50 €

Weine

Hausschoppen,	Glas 0,1 l 2,20 €
Müller-Thurgau, Franken	Glas 0,2 l 3,80 €
Franken-Schorle, trocken	Glas 0,2 l 3,50 €
Volkacher Kirchberg	Glas 0,4 l 5,00 €
Grauburgunder, trocken	Glas 0,2 l 5,20 €
Baden, Weingut Krieger	Flasche 0,75 l 17,90 €
Riesling QbA, trocken	Glas 0,2 l 5,90 €
Rheingau, Josef Spreitzer	Flasche 0,75 l 19,50 €
Bacchus-Gutswein, halbtrocken	Glas 0,2 l 5,20 €
Franken, Weingut Klaus Höfling	Flasche 0,75 l 17,90 €
Dornfelder QbA, Baden, trocken	Glas 0,2 l 5,20 €
Weingut Thorsten Krieger	Flasche 0,75 l 17,90 €
Merlot „Rafale“, trocken	Glas 0,2 l 5,20 €
Vin de Pay France, Vig. Catalans	Flasche 0,75 l 17,90 €
Malbec Portillo, trocken	Glas 0,2 l 5,90 €
Salentein Bodegas, Argentinien	Flasche 0,75 l 19,50 €
Spätburgunder Weißherbst, mild	Glas 0,2 l 5,20 €
Rosé, WG Bischoffingen	Flasche 0,75 l 17,90 €

Suppen - Brotzeit - Vesper

Leberknödelsuppe ⁸	4,50 €
Riesen-Salzbrezel mit Butter und Radieschen	2,90 €
Strammer Max	7,90 €
mit rohem ³ oder gekochtem Schinken ⁹ , Spiegelei und Bauernbrot	
Hausgemachter Kochkäse ¹⁰	6,80 €
mit Zwiebeln, Butter, Radieschen und Riesen-Salzbrezel	
Bratenbrot	7,50 €
mit kalten Bratenscheiben und Sahnemeerrettich [†]	
Panierter griechischer Schafskäse	7,90 €
mit Remouladen-Dip, Tomaten, schwarzen Oliven [†] , Peperoni in Olivenöl und warmem Baguette	
Zwei Garnelenspieße vom Grill	11,90 €
mit Remouladen-Dip, Salatauswahl und Weißbrot	
Ofenkartoffel „Hähnchen“	9,90 €
mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons, Schnittlauchquark ¹⁰ und Salatbouquet	

Frisches aus dem Garten

(zu allen Salaten reichen wir warmes Baguette)

Salat „Vital“ ^{J,K}	11,20 €
mit gegrilltem, frischem Gemüse, Parmesan und Balsamicocreme ⁴	
Salat „Pfaffenmühle“ ^{J,K}	13,20 €
mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen, Champignons, Tomaten, Ei, Gurken, Sonnenblumenkernen, Hausdressing, Joghurt	
Salat „Tirol“ mit rosa gebratenen ^{J,K}	14,50 €
Roastbeef-Streifen und gegrillten Champignons, Peperoni, Zwiebelringen, Paprika, Parmesan, Balsamicocreme ⁴	
Beilagensalat der Saison vom Buffet ^{J,K}	4,80 €

Mehliges

Tagliatelle ^A mit Hähnchenfiletstreifen,	10,90 €
frischem Gemüse in Olivenöl und geriebenem Parmesan	
Käsespätzle ^A	9,90 €
mit Speck und Käse ¹ überbacken, dazu Röstzwiebeln und Salat vom Buffet	

Süße Sünden

Dämmer Traum	7,90 €
mit Vanilleeis ¹⁰ , heißen Himbeeren und Sahne ^B	
Apfelstrudel ^A mit Vanilleeis ¹⁰ und Sahne ^B	5,90 €
Warmer Kaiserschmarrn ^A	7,90 €
mit Apfelmus, Vanilleeis ¹⁰ und Sahne ^B	
Vanilleeis mit Wasabinuss-Kruste	5,90 €
leicht-scharfe Raffinesse auf Himbeerspiegel	

Von Bauer und Fischer

Hähnchenbrust „Caprese“ ^{A,4}	10,90 €
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tagliatelle-Nest, Balsamicocreme und Salat vom Buffet	
Hausgemachtes Rinderhacksteak ^{1,8}	10,50 €
Röstzwiebeln, Bratensoße und Pommes oder Brot	
Schnitzel „Wiener Art“	11,20 €
mit Pommes und Salat vom Buffet	klein 9,20 €
	vom Kalb 17,20 € / klein 14,90 €
Schnitzel „Jägersmann“ vom Schwein	13,50 €
mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Butterspätzle und Salat vom Buffet	klein 9,80 €
	vom Kalb 19,50 € / klein 16,20 €
Fränkisches Schnitzel vom Schwein	13,50 €
mit Röstzwiebeln und Kochkäse	klein 9,80 €
überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	
	vom Kalb 19,50 € / klein 16,20 €
Pfaffenmühl-Schnitzel vom Schwein, natur	13,50 €
gefüllt mit rohem Schinken ³ und griechischem Schafskäse, dazu Soße, Kroketten und Salat vom Buffet	
	vom Kalb 19,50 €
„Jägerpfandl“	17,90 €
Schweinemedallions vom Grill	klein 15,20 €
mit Champignonsoße ⁸ , Butterspätzle ^A , Salat vom Buffet	
Argentinisches Rumpsteak	ca. 260 g 24,90 €
(medium gebraten)	klein ca. 220 g 22,90 €
Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	
Pfeffersteak „Provencial“	23,90 €
Rumpsteak mit frischem Gemüse,	klein 21,90 €
Kräuterbutter und geröstetem Bauernbrot	
Zanderfilet vom Grill	18,90 €
mit körniger Dijon-Senf-Honig-Soße, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	
Pfaffenmühl-Vital-Teller mit Scampi-Spieß	13,50 €
mariniertem Hähnchen-Saltimbocca, gebackenem Schafskäse, Antipasti-Gemüse, Quark-Dip und Weißbrot	
Wildlachsfilet vom Grill	12,90 €
mit frischem Gemüse, Rucola-Zitronencremesoße und Knoblauch-Baguette	
Schweinerückensteak „Mediterrane“, natur	11,90 €
mit Tomaten, schwarzen Oliven ¹¹ , Peperoni, Zwiebeln, frischen Kräutern und Feta-Creme überbacken, dazu Salatbouquet und Grillkartoffelchen	
Allergene / Zusatzstoffe	
A - Glutenhaltiges Getreide, B - Milch und Laktose, C - Eier, D - Fisch, E - Krebstiere, F - Sojaprodukte, G - Erdnüsse, H - Schalenfrüchte und Nüsse, I - Sesamsamen, J - Sellerie, K - Senf, L - Lupine, M - Weichtiere, N - Schwefeldioxide und Sulfide	
1-Konservierungsstoffe, 2-Farbstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-geschwefelt, 5-koffeinhaltig, 6-Süßungsmittel, 7-chininhaltig	

• Schmankerl • Schmankerl • Schmankerl • Schmankerl • Schmankerl-Spezial

➤ Jeden Montag und Dienstag:

➤ Zanderfilet vom Grill mit Salatbouquet und ofenfrischem Weißbrot / 13,90 €

➤ Jeden Mittwoch und Donnerstag:

➤ Grillteller -“Pfaffenmühle“, mit Rumpsteak, kleinem Kalbssteak und Schweinemedallion

➤ dazu Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark / 15,90 €

Jeden Freitag:

Angus Beff Burger (200gr.) mit Spiegelei, Bacon, Tomaten, Zwiebel, Käse, BBQ-Sauce, Pommes und Salatbouquet / 12,20 €