



Wochenkarte vom 25.09. bis 06.10.2020 [AUCH ABHOLUNG !]

Bayerische Leberknödel-Suppe mit Bauernbrot 4,90 €
Hokkaido Kürbis-Kokos-Süppchen 5,20 €

Allgäuer Rinder-Zwiebelbraten mit Rotwein-Bratensauce und Käsespätzle 13,90 € / kl. 12,90 €

Vitalpfanne mit Hühnerfiletstreifen, Schupfnudeln und Pfifferlingen 14,20 €
frischen Kräutern, Tomatenwürfel in Olivenöl, dazu frischer Rucola und Parmesan

Gegrillte Zanderfilets 18,20 €
mit Broccoli-Gemüse, Zitronen-Safran-Butte-Sauce, dazu Tagliatelle-Nest

Kalbssteak von Grill 16,90 €
mit grünem Pfeffer und getrockneten Tomaten in Cognac-Rahmsauce und Kroketten

Sauerbraten 15,90 € / kl. 14,90 €
mit Knödel, Sauce und Salat

Jägerpfand'l " 18,90 € / kl. 15,80 €
gegrillte Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Butter-Spätzle und Salat

Pfeffersteak „Provencial“ 23,90 € / klein 21,90 €
Rumpsteak mit frischem Gemüse, Kräuterbutter und geröstetem Bauernbrot

Gegrillte Rehmedallions 23,90 €
mit Steinpilzen & Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Knödel, Preiselbeer-Birne und Rotkraut

Schnitzel „Saison Art“ 14,90 € / kl. 11,90 € (von Kalb 19,90 € / kl. 16,20 €)
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

Pfifferling-Gröst'l 13,50 €
mit frischen Pfifferlingen, Ei und Bacon auf Röstitaler, dazu Salatbouquet

Panierter griechischer Schafskäse 8,50 €
mit Tomaten, schwarzen Oliven, Peperoni, Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl, dazu Weißbrot

Kalbstaufelspitz 18,90 € / kl. 15,90 €
mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Salat

gegrilltes Hähnchenbrustfilet „Caprese“ 10,20 €
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu frischer Basilikum und Tagliatelle-Nest

Grillteller 17,50 €
mit kleinem Rumpsteak, Lammkotelett, Schweinemedallion,
dazu Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark und gratinierter Tomaten

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis 8,20 €
Vanilleeis mit Wasabinuss-Kruste, leicht scharfe Raffinesse auf Himbeeren-Spiegel 5,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Zusatzstoffe: 1-Konservierungsstoffe, 2-Farbstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-geschwefelt, 5-koffeinhaltig, 6-Süßungsmittel,
7-chininhaltig, 8-Geschmacksverstärker, 9-Vorderschinken, 10-Laktose. 11 geschwärtzt—

Allergen: 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

Inh.: Vahdet Alihodzic • Glattbacher Str. 44a • 63741 Aschaffenburg
Tel.: (0 60 21) 58 40 518 • Fax: (0 60 21) 62 44 123 • E-Mail: info@pfaffenmuehle-wirtshaus.de

www.pfaffenmuehle-wirtshaus.de

