

Aperitif – Empfehlung

<i>Gelber Muskateller</i>	4,60
<i>Glas Muskateller Prosecco</i>	4,90
<i>Aperol mit Prosecco</i>	5,30
<i>Holunder mit Prosecco</i>	5,10
<i>Glas Rose Prosecco auf Eis</i>	5,20
<i>Sanbittercocktail – Orange auf Eis (alkoholfrei)</i>	5,10
<i>Lillet mit Waldbeertonie</i>	6,90
<i>Glas Champagner</i>	13,20
<i>Columbus Bier (Spezial-Bier von Stiegl)</i>	4,20

Kalte Vorspeisen

<i>Beef tartar pikant mariniert mit Toast und Butter</i>	15,20
<i>Lammcarpaccio mit Tomaten – Thymian Vinaigrette</i>	14,50
<i>Hausgemachte Sulze von der Kalbshaxe mit Kernöl</i>	9,80
<i>Vogel Salat mit Speckröstung u. Croutons</i>	9,10
<i>Gemischter Salat klein</i>	6,20
<i>Gedeck auf Wunsch (Parmaschinken, Schmalz und Brot)</i>	3,90
<i>Knoblauchbrot</i>	3,80

Suppen

<i>Rindsuppe mit Fritatten</i>	5,40
<i>Rindsuppe mit Griesnockerl</i>	5,40

Warme Vorspeisen

<i>Warmer Schafkäse mit Kräutern in der Folie gebraten</i>	10,70
<i>Schlutzkrapfen mit Spinatfülle, Parmesan und Butter</i>	10,90

Unsere frischen Flammkuchen – Variationen

<i>Flammkuchen mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln und Käse</i>	<i>12,90</i>
<i>Flammkuchen mit Creme Fraiche, Parmaschinken Rucola und Käse</i>	<i>13,50</i>

Klassiker die man probieren muß!

<i>Pfandlgulasch (Geschnetzeltes vom Rinderfilet), scharfe Pfeffersauce dazu Kräuterspätzle</i>	<i>22,50</i>
<i>Rostbraten vom Rinderfilet gefüllt mit in Trüffelöl mariniertem Rucola, Röstkartoffeln</i>	<i>24,80</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel – Vogerlsalat und Preiselbeeren</i>	<i>22,90</i>
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Kartoffel – Vogerlsalat und Preiselbeeren</i>	<i>23,90</i>
<i>Filetsteak oder Pfeffersteak 250g mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	<i>34,10</i>

Hauspezialität

<i><u>Kalbshaxe für 2 Personen</u> in der Pfanne serviert (Kalbshaxe mit Gemüse, Röstkartoffeln, Reis, Knödel)</i>	<i>52,00</i>
--	--------------

Pfandl – Spieß

<i>Rinderfiletspieß p.P.</i>	<i>31,90</i>
<i>Putenbrustspieß p.P.</i>	<i>22,90</i>
<i>dazu servieren wir Ofenkartoffel, verschiedene Saucen und Kräuterbutter</i>	

Fisch

(Frische Forellen und Saiblinge aus dem
hauseigenen Fischbecken!)

Saibling mit frischen Kräutern und Zitronengras
in der Folie gebraten, Bratkartoffeln 22,90

Gebratene Forelle mit
- Müllerin Butter
- Knoblauchbutter
- Mandelbutter
Bratkartoffeln 21,90

„Ladyteller“
Riesengarnelen auf Gemüse aus dem Wok 22,10

Pfandl-Weinkeller
Lassen Sie sich verwöhnen
in unserem Weinkeller!
Platz für ca. 14 Personen



Sie können jederzeit auf Vorbestellung
unseren Weinkeller für besondere Anlässe mieten.
(Weinverkostung, Degustationsmenü,
kleine Feiern mit Freunden, usw.)

*Wir sind sehr bestrebt auch beim Leitungswasser ein gutes
Service zu leisten deswegen verlangen wir einen
Umkostenbeitrag von 1.- € pro Krug!
„Wir akzeptieren Ihre EC-Karte oder Kreditkarte
ab 40.-€!“*