

Aperitif - Empfehlung

Glas Gelber Muskateller	4,80
Aperol mit Prosecco	5,50
Holunder mit Prosecco	5,30
Sanbittercocktail - Orange auf Eis (alkoholfrei)	5,10
Moscow Mule (alkoholfrei)	5,30
Lillet mit Waldbeertonie	6,90
Glas Crémant	9,00
Glas Champagner	13,20
Columbus Bier (Pale Ale von Stiegl)	4,30

Kalte Vorspeisen

Thunfisch Tartar asiatisch mariniert mit Wakamesalat und Wasabi	15,40
Burrata mit Trüffel - Hollandaise	14,10
Beef tartar pikant mariniert mit Toast und Butter	15,40
Hausgemachte Sulze von der Kalbshaxe mit Kernöl	10,20
Vogerlsalat mit Speckröstung u. Groutons	9,80
Gemischter Salat klein	6,20
Gedeck auf Wunsch (hausgemachtes Sauerteigbrot, Schmalz, Parma)	3,90
Knoblauchbrot	3,80

Suppen

Getrübete Kartoffelsuppe mit gerösteten Pilzen	6,50
Rindsuppe mit Fritatten	5,60
Rindsuppe mit Grießnockerl	5,60

Warme Vorspeisen

Warmer Schafskäse mit Kräutern in der Folie	10,90
Nudeltascherl mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt, Parmesan und Rosmarinbutter	13,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelsauce u nd frischem schwarzem Trüffel Vorspeise	17,10
Hauptspeise	24,10

Wir sind sehr bestrebt auch beim Leitungswasser ein gutes Service zu leisten deswegen verlangen wir 1.- € pro Krug!

„Wir akzeptieren Ihre EC-Karte oder Kreditkarte ab 40.-€!“

Hauptgerichte

Pfandlgulasch (Geschnetzeltes vom Rinderfilet), scharfe Pfeffersauce dazu Kräuterspätzle **22,90**

Rosa gebratener Kalbsrücken mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Karottengemüse **29,20**

Hirschrückensteak mit Steinpilzsauce eingemachtem Wirsing und Nuß - Kartoffelknödel **29,90**

Rostbraten v. Rinderfilet gefüllt mit in Trüffelöl mariniertem Rucola, Röstkartoffeln **25,10**

Geschmorte Lammhufte mit geräuchertem Polenta und Ratatouillegemüse **22,50**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel - Vogersalat und Preiselbeeren **23,90**

Gordon bleu vom Kalb mit Kartoffel - Vogersalat und Preiselbeeren **24,90**

Filetsteak oder Pfeffersteak 250g mit Bratkartoffeln und Gemüse **35,10**

„Pfandl Vegetarier“

**Basilikumcrepe mit Limetten – Zucchinifülle und
Ziegenkäse gratiniert**

15,90

Fisch

(Frische Forellen und Saiblinge aus dem hauseigenen Fischbecken)

**Fangfrischer Saibling mit Kräutern in
der Folie gebraten, Kartoffeln** **23,90**

„Ladyteller“

**Riesengarnelen (U5) auf Gemüse aus
dem Wok** **23,10**

**Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder
mit „Knoblauch“ o. „Mandeln“, Kartoffeln,** **22,90**

**Gebratener Steinbutt und Jacobsmuschel
auf Thaispargel und Limettenmousseline** **26,50**

Hausspezialität

Kalbshaxe für 2 Personen

in der Pfanne serviert

**(Kalbshaxe mit Gemüse, Röstkartoffeln,
Knödel)** **53,00**

Pfandl – Spezial – Speiß

Rinderfiletspeiß p.P. **32,90**

Putenbrustspeiß p.P. **23,90**

**dazu servieren wir Ofenkartoffel, verschiedene
Saucen und Kräuterbutter**