

Aperitif

Glas gelber Muskateller	4,80
Aperol mit Prosecco	5,50
Kolunder mit Prosecco	5,30
Sanbittercocktail – Orange auf Eis (alcohol free)	5,10
Moscow Mule (alcohol free)	5,30
Lillet mit Waldbeertonik	6,90
Glas Crémant	9,00
Glas Champagner	13,20
Columbus Bier (Pale Ale von Stiegl)	4,30

cold starters and salads

Tuna tartare asian style, wakame and wasabi	15,40
Tartare di tonno asiatico, wakame e wasabi	
Pugliese buffalo burrita (mozzarella) with truffle hollandaise	14,10
Burrata al tarfufo	
Beef tartare with toast and butter	15,40
Beef tartare con toast e burro	
Brawn in aspic with onions and pumpkin seed oil	10,20
Vitello in gelatina con cipolle e olio di semi di zucca	
Lamb´s lettuce with fried bacon and croutons	9,80
Insalata di valeriana con speck e croutons	
Mixed salad	6,20
Insalata mista	
Homemade bread, lard and prosciutto	3,90
Pane cotto in casa, strutto e prosciutto	
Garlic bread	3,80
Pane all aglio	

Warm starters

Baked Feta-cheese with fresh herbs and garlic 10,90

Peccorino caldo all herbe e aglio

**Homemade mushroom - raviolis with ricotto, parmigiano
and rosmmary-butter** 13,50

Ravioli ai porcini e ricotta, parmigiano e burro al rosmarino

**Homemade tagliatelle in truffle sauce
and fresh black truffle**

Tagliatelle all tortufo nero

Starter/Antipasta 17,10

Main/Primo 24,10

Soups

**Truffled potatoe cream soup
with roasted mushrooms** 6,50

Crema di patate tartuffata con funghi

Bouillon with pancake strips 5,60

Ristretto con frittatine

Bouillon with semolina dumpling 5,60

Ristretto con gnocchetti di semolina

Main Courses

Pfandlgulasch-

Beef filet in spicy sauce with spetzli **22,90**

Pfandlgulasch-

Filetto di manzo, con spetzli

Roast saddle of veal on truffled mashed potatoes and carott

Sella di vitello alla griglia, purée di patate e carotte

29,20

Grilled deer steak, mushroom sauce and savoy

nut-potatoe dumpling **29,90**

**Sella di cherro alla griglia, porcini, cavolo verzotto
e canedderli di noce e patate**

Roast loin of beef, truffled rocket salad with grana

and roast potatoes **25,10**

**Filetto di manzo alla griglia, rucola marinata al tartufo
grane, patate arroste**

Stemed lamb on smokey plenta and

and ratatouille **22,50**

Angello stufato, polenta affumicata e ratatouille

“Pfandl vegetarian”

Basil crepe stuffed with lime-courgette vegetables

Gratinated with feta cheese **15,90**

Crepe al basilica con zucchini e peccorino

Fish

**Fresh whole arctic trout with fresh herbs
served with roast potatoes** **23,90**

Salmerino fresco all herbe, patate arroste

2 Tiger prawns on wok vegetables **23,10**

2 Scampi alla griglia, verdure all Wok

Fresh trout grilled

with garlic or almonds served with roast potatoes **22,90**

**Trota fresca oppure al burro,
burro al algio con patate**

**Grilled turbot and scallop on thai-asparagus,
and lime - mousseline** **26,50**

**Rombo e capesante alla griglia, asparagi - thaie
mousseline di limette**

Roast veal knuckle for 2 people 53,00

(rice, vegetables, potatoes)

Stinco di vitello per due persone!

(riso, verdura, patate)

Wiener Schnitzel with potatoe salad **23,90**

Bistecca di vitello alla insalata di patate

Pfandl's special skewers

Filet of beef on the spit **32,90**

Turkey on the spit **23,90**

served with baked potato

Pfandl's spiedini della casa **32,90**

Filetto di manzo allo spiedo

Filetto di tacchinotto allo spiedo **23,90**

e patate al forno