

Aperitif

Glass of Gelber Muskateller	4,80
Aperol with Prosecco (Aperol con Prosecco)	5,50
Sanbittercocktail – Orange on ice (alcohol free/analcolico)	5,10
Lillet with Russian wild berries tonic	6,90
Glass of Crémant	9,50
Glass of Champagne	13,20
Tegernseer beer/birra	4,40
Snowball	6,30

Gold starters and salads

Tuna tartare asian style, wakame and wasabi	16,60
Tartare di tonno asiatico, wakame e wasabi	
Beef tartare with toast and butter	15,90
Tartare marinato di vitello con toast e burro	
Brawn in aspic with onions and pumpkin seed oil	10,90
Vitello in gelatina con cipolle e olio di zucca	
Lamb´s lettuce with fried bacon and croutons	9,90
Insalata di valeriana con speck e croutons	
Mixed salad	6,70
Insalata mista	
Garlic bread	3,80
Pane all aglio	

1 liter of tap water €2,00

1 litro di acqua €2,00

Bread and spread €2,00

Coperto €2,00

We accept your credit car over €40,00

Minimo salario carta di credito €40,00

Warm starters

Baked Feta-cheese with fresh herbs and garlic	11,50
<i>Pecorino al forno con erbe e aglio</i>	
Homemade mushroom - raviolis, parmigiano and rosemary-butter	13,50
<i>Ravioli ai finferli, parmigiano e burro al rosmarino</i>	
Homemade tagliatelle in truffle sauce and fresh white truffle	
<i>Tagliatelle con tartufo bianco</i>	
Starter/<i>Antipasto</i>	22,90
Main/<i>Primo</i>	28,90

Soups

Truffled potato cream soup with roasted mushrooms	7,10
<i>Crema di patate tartufata con funghi</i>	
Bouillon with pancake strips	5,90
<i>Ristretto con frittatine</i>	
Bouillon with semolina dumpling	5,90
<i>Ristretto con gnocchetti di semolina</i>	

Main Courses

Pfandlgulasch-

Beef filet in spicy sauce with spetzli **23,90**

Pfandlgulasch-

Filetto di manzo in salsa piccante, con spetzli

Roast cutlet of veal on truffled mashed potatoes and broccoli

Gostoletta di vitello alla griglia, purée di patate e broccoli

32,90

Roast loin of beef, truffled rocket salad with grana

and roast potatoes

26,90

Filetto di manzo alla griglia con rucola marinata al tartufo e aceto bianco, patate arroste

Lamb chops under crispy pumpkin seeds, smokey polenta

and ratatouille

27,50

Agnello alla griglia, polenta affumicata e ratatouille

Pfandl vegetarian

Spinach dumplings on tomato-leek butter

Polpette ai spinachi con burro al rosmarino e pomodoro

17,90

Fish

**Fresh whole arctic trout with fresh herbs
served with roast potatoes** **25,80**

Pesce fresco in carte stagnola alle erbe e patate

Tiger prawns on wok vegetables **25,50**

Gamberi grigliate al forno con verdure miste

**Fresh trout grilled
with garlic or almonds served with roast potatoes** **24,80**

**Trota fresca al burro,
burro al aglio, burro con mandorle**

**Roast veal knuckle for 2 persons
(dumplings, vegetables, potatoes)**

**Stinco di vitello per due persone!
(polpette al pane, verdure miste e patate)**

56,00

Wiener Schnitzel with potato salad **25,50**

Fettino di vitello impanato con insalata di valeriana e patate

Gordon bleu with potato salad **26,50**

Gordon bleu con insalata di valeriana e patate

Pfandl's special skewers

Filet of beef on the spit **34,90**

Turkey on the spit **25,90**

served with baked potato

Pfandl's spiedini della casa **34,90**

Filetto di manzo allo spiedo

Filetto di tacchino allo spiedo **25,90**

e patate al forno