



## **PAF'S**

Scheyerer Straße 36  
85276 Pfaffenhofen a. d. Ilm  
Tel.: 08441 / 87 92 36 8

[www.facebook.de/PAFS.Bar](https://www.facebook.de/PAFS.Bar)  
[www.pafs-bar.de](http://www.pafs-bar.de)  
E-Mail: [mail@pafs-bar.de](mailto:mail@pafs-bar.de)

### **Öffnungszeiten Bar:**

Montag 19.00 – 0.00 Uhr  
Dienstag bis Donnerstag 18.30 – 0.00 Uhr  
Freitag und Samstag 18.30 – 3.00 Uhr  
Sonntag Ruhetag

### **Küchenöffnungszeiten Grill:**

Dienstag bis Donnerstag 18.00 – 22.00 Uhr  
Freitag und Samstag 18.00 – 23.00 Uhr  
Sonntag Ruhetag

### **Lunchtime:**

Montag bis Freitag Mittag 11.00 - 14.00 Uhr (außer Feiertags und Schulferien)

### **Happy Hour:**

Täglich in der Bar von 19.30 - 20.30 Uhr – Jeder Cocktail 6,50 €

# PAF'S BAR & GRILL STELLT SICH VOR

## Ursprung...

Leicht verrückte Genussfanatiker, mit dem Hang die Gäste zu fordern, ziehen hier im Paf's die Fäden. Wir sind stolz auf unser Handwerk und leben dieses auch...

## Team...

Das Herzstück vom Paf's. Alles Persönlichkeiten mit viel Interesse und Freude an Neuem wie Altem und tollem Zusammenhalt. Ohne Euch geht's nicht!

## Philosophie...

Den Genuss von gutem Essen und guten Drinks mit der Verantwortung für die lokale Gemeinschaft und Umwelt verknüpfen. Wir versuchen, soweit es uns möglich ist, vor Ort einzukaufen. Wenn wir es nicht schaffen, dann berücksichtigen wir Firmen aus der näheren Umgebung.

## Motto...

Wir unterstützen Slow Food, um Junk Food und Fast Life entgegenzutreten, um das Verschwinden lokaler Traditionen aufzuhalten und um die Menschen wieder dafür zu interessieren, woher ihr Essen kommt und wie es schmeckt.

## Qualität...

Wir versuchen jederzeit alles zu geben und uns stetig zu verbessern, sei es mit dem Mazerieren von Spirituosen oder das Selberwurst (Currywurst) bei der Hofmetzgerei Geisenhofer in Hohenkammer. Bei der Fleischauswahl achten wir auf artgerechte Aufzucht, Dry Aged Beef aus Buchloe und bei US-Fleisch nur hormon- und antibiotikafrei von den Creekstone Farms.

## Wein...

Ja, wir sind im Biertrinkerland, aber manchmal muss es kein Bier sein. Dann Schauen Sie doch bitte mal in unsere Weinkarte oder am Weinschrank vorbei. Wie wäre es vielleicht zum Probieren mit einer Halbfflasche oder einen Offenwein?

## Innovation...

KSF Argentina Grill (Wasser-Gasgrill mit 450 Grad), Pacojet (Eis/Buttermischungen), Sous-Vide (Ente/Gemüse), Holdomat (Fleisch/Gemüse), Cold Drip Tower (Mazerieren von Alkohol), ISI Whip (Mazerieren von Alkohol und Ölen, Herstellung von Espumas)

## Tradition...

Faema E61 Legend (richtig geiler Kaffee von der Kaffeerösterei Agust in Brescia), Smoker (alles mit Rauch), Lehrlinge (ja, wir geben unser Wissen weiter)

## Das Beste kommt zum Schluss...

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und geben Sie uns auch Anregungen, damit wir uns für Sie verbessern können!

Peter Flachowsky  
*Leiter Restaurant und Bar*

Andreas Welker  
*Küchenchef*

Chris Flachowsky  
*stellvertr. Restaurantleiter*

*& das Paf's Team*

## – SAISONALE ANGEBOTE –

### SUPPEN

Würzige rote Linsensuppe mit Naturjoghurt verfeinert	5,50 €
auf Wunsch mit gebratenen Speck- und Rindfleischwürfeln	9,50 €
Cremige Kokosnussuppe mit Gemüseeinlage (laktosefrei)	5,50 €
auf Wunsch mit Garnelenstücke	9,50 €

### VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Beef Tatar «Feuer&Rauch» am Tisch geräuchert!	9,80 €
mit hausgemachter «Alex Hot Sauce», Peperoni, Lauchzwiebeln und Baguette	
Duett von gebratener Jakobsmuschel und Garnelen *	9,90 €
auf mariniertem Gemüsesalat im Reiskörbchen	
Sashimi von Rinderfilet *	9,80 €
auf mariniertem Gemüsesalat mit Glasnudeln	

## – SAISONALE ANGEBOTE –

### SPECIALS

<b>Pafs Winter Burger</b> 150g Lamm Entrecôte medium gegrillt und gebratenen Ziegenkäse, im Briochebun mit Rucola, Steinpilz-BBQ-Sauce, Honig-Senf-Aioli mit gerösteten scharfen Nüssen und Potato Dippers	21,50 €
<b>Rosa gebratene Entenbrust mit Ras el hanout gewürzt</b> auf Apfel-Blaukraut mit Kartoffelkrusteln und Naturjus	23,50 €
<b>Böfflamott vom Ochsenbackerl (48 Std im Sous-Vide)</b> mit kräftiger Rotwein-Balsamico-Jus, auf Apfel-Blaukraut dazu Krusteln	18,50 €
<b>Frische Bandnudeln mit Kalbsfilet, Zucchini und Paprikastreifen</b> an Morchelrahmsauce	19,80 €
<b>Medaillons vom Kalbsfilet</b> auf Peperonatagemüse mit Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln	26,50 €
<b>Parma Schweinefilet mit Serranochips</b> auf Trüffel-Steinpilz-Risotto mit Rucola und Marsalajus	26,50 €
<b>Lachsfilet mit Kruste von Rotem Pfeffer, Basilikum und Limette</b> auf Gemüsepotpourri und Rosmarinkartoffeln	21,50 €

### DESSERT

<b>Glühweinzwetschgen am Tisch flambiert mit Spekulatiuseis und Brownie</b>	6,90 €
Dazu empfehlen wir Hochlandkaffee aus der French Press 0,3l serviert	3,00 €
<i>(Bei dieser Zubereitung entsteht keine Säure, deshalb gut verträglich)</i>	

## – UNSERE KLASSIKER –

### GRILL-MENÜS

#### 4-Gang Degustationsmenü mit/ohne Weinbegleitung

Sie wissen nicht was Sie essen wollen, aber möchten auch von Allem probieren?

Dann laden wir Sie ein, unser Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen zu probieren. Dort finden Sie von Gemüse, über Fisch und Fleisch, bis hin zum Dessert etwas.

Das Einzige, was Sie noch tun müssen, ist unseren Service zu informieren, falls Sie etwas nicht essen können oder wollen!

75,00 € / 56,00

### SUPPE

#### Beef Tea – Der Klassiker \*

5,50 €

klare, hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage

### VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

#### Carpaccio vom U.S. Black Angus Rind \*

9,90 €

*(U.S.D.A. Choice, Creekstone Farms – garantiert vegetarische, hormon- und antibiotikafreie Aufzucht)*

klein 7,50 €

mit frischen Kräutern und Limonenolivenöl verfeinert, dazu Rucola und Parmesanspäne

#### Tatar vom Allgäuer Goldbeef-Rinderfilet \*

9,50 €

frisch von Hand geschnitten, auf Wunsch mild, medium oder scharf für Sie zubereitet

klein 7,20 €

#### Salt 'n Pepper Prawns \*

9,90 €

Riesengarnelen mit Knoblauch-Pepperoncini-Öl auf frittiertem Rucolabeet

## ALLES VOM KSF ARGENTINA-GRILL

*Wir servieren in den Garstufen rare / medium-rare / medium / medium-well*

Rib-Eye-Steak vom Herefordrind „La Anonima“ (Argentinien), 250g 19,80 €  
*tolle Qualität aus Weidehaltung und artgerechter Aufzucht*

oder nach Wahl, vom Koch an der Theke geschnitten, je 100g 7,90 €

Filet vom Schwein aus Parma (Italien), 250g 22,50 €  
*schön nussig im Geschmack und herrlich zart*

oder nach Wahl, vom Koch an der Theke geschnitten, je 100g 9,20 €

Filet vom allgäuer Goldbeef „dry & wet aged“, 200g 24,80 €  
*tolle Qualität aus Buchloe, 21 Tage am Knochen gereift*

oder nach Wahl, vom Koch an der Theke geschnitten, je 100g 12,40 €

*Alle Fleischstücke werden mit selbstgemachter Steakbutter, Relish und BBQ-Sauce serviert. Am Tisch finden Sie Pfeffer und Himalaya Salz in Mühlen, oder lassen Sie sich von unserer Salzbar ein ausgesuchtes Fleur de Sel bringen.  
(Fragen Sie nach der Salzkarte)*

Lachsfilet vom Lachshaus Riga, Pfaffenhofen, ca. 200g 18,50 €  
serviert mit selbstgemachter Zitronen-Dill-Butter, Meersalz und Olivenöl

Frisches Tuna-Steak vom Gelbflossenthunfisch, ca. 200g 19,50 €  
medium gegrillt, serviert mit Meersalz, Sojasauce und Olivenöl

Jedes Gericht wird mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert, jede Weitere 3,50 €

- Rosmarin-Kartoffeln
- Potato Dippers mit Sour Cream
- Grillgemüse\*
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- herzhafte Kartoffelkrustln
- Beilagensalat\*

Gerne können Sie zusätzlich unsere Saucen bestellen: klein 1,50 € / groß 3.- €

- Rahmsaucen: Pfeffer, Steinpilz, Kräuter
- Fleischsaucen: Naturjus, Marsala, Balsamico, Rotwein

## SPECIALS

*Für 2 Personen am Tisch tranchiert:*

Chateaubriand (500g) vom Allgäuer Weideochsen pro Person 27,50 €  
mit Speckrosenkohl, Rosmarinkartoffeln, Beilagensalat, Dips und Pfeffersauce

„les trois filets“ 29,50 €  
Schweine-, Rinder- und Kalbsmedallions vom Grill mit Waldpilzrahmsauce,  
Speckrosenkohl und Kartoffelrösti

Pfeffersteak vom Allgäuer Weideochsenfilet 23,50 €  
auf Kräutersalat mit Balsamicodressing und Rosmarinkartoffeln

Paf's Special Burger 16,50 €  
180g vom feinsten, regionalen Wagyu-Rinderhack (Kainz, Schrobenuhausen),  
auf der Flamme gegrillt, mit Speck und Cheddar  
auf einem Malz-Burgerbun, mit zweierlei Saucen und Kräutersalat serviert,  
dazu Potato Dippers und Sauerrahm

## VEGETARISCHES

Frisches Gemüse der Saison vom Grill \* 14,50 €  
mit einer, mit Akazienhonig gratinierten, Scheibe Ziegenkäse,  
verfeinert mit Olivenöl, frischen Kräutern und Himalayasalz

Frische feine Bandnudeln 18,50 €  
mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Steinpilzen und Rucola

Frittata mediterrana \* 15,50 €  
würziges Eieromlette mit Avocado und Hirtenkäse zubereitet, dazu schwarze Oliven  
und eine Tomaten-Rucola-Garnitur

## KINDERESSEN (BIS 14 JAHRE)

Chicken Tenders 7,50 €  
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Potato Dippers

Currywurst nach eigenem Rezept 7,50 €  
mit Potato Dippers

## ZUM ABSCHLUSS

*Vom Wagen:*

Mini - Dessert pro Portion 2,50 €  
Auswahl an verschiedenen kleinen, hausgemachten, süßen Köstlichkeiten

*Aus der Küche:*

Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewälzt 6,50 €  
mit selbstgemachtem Vanilleeis und Kaffee-Schokoladenreduktion

Affogato \* 3,90 €  
Espresso im Glas, mit einer Kugel selbstgemachtem Vanilleeis  
mit Sambuca Caffè - Likör verfeinert 5,90 €

Eine Kugel selbstgemachtes Eis aus dem PacoJet 2,00 €  
fragen Sie nach unseren Sorten

*Dazu oder danach empfehlen wir einen köstlichen Espresso Finamente aus der Hallertauer Kaffeerösterei in Scheyern, einen Digestif vom Wagen oder unsere Dessertweinempfehlung.*