



PAF'S

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

www.facebook.de/PAFS.Bar
www.pafs-bar.de
E-Mail: 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

Spargelcremesuppe mit Einlage	5,50 €
auf Wunsch mit Garnelenstücken	9,50 €
Leichte Hühner-Curry-Suppe mit Einlage	6,50 €
auf Wunsch mit salzigem Popcorn	7,50 €

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Beef Tatar «Feuer&Rauch» am Tisch geräuchert!	9,80 €
mit hausgemachter «Alex Hot Sauce», Peperoni, Lauchzwiebeln und Baguette	
Paf's Frühlingssalat	9,20 €
mit Blütenpollen, Spargel, Tomaten, Zwiebeln und Kräutervinaigrette	
Spargel-Garnelen-Salat	9,80 €
an leichter Cocktailsauce mit Paprika, Ananas und Cognac	
Lachstatar mit grünem Spargel	9,50 €
dazu Wasabischmand, Schalottenrelish und Baguette	

– SAISONALE ANGEBOTE –

SPECIALS

Böfflamott vom Ochsenbackerl (48 Std im Sous-Vide) mit kräftiger Rotwein-Balsamico-Jus, auf Apfel-Blaukraut dazu Krusteln	18,50 €
Langstielkotelette von Geisenhofers Hausschwein (>600g) mit Kräuterbaguette und Beilagensalat	18,50 €
Flank Steak vom Simmentaler Rind auf gebratenen grünen Spargel mit Sauce bearnaise und kleinen Bratkartoffeln	21,50 €
200g Black Angus – Wollschwein- Burger (Schweitenkirchen) Im luftigen Briochebun mit Rucola, grünen Spargel, Paprikamousse, Wasabischmand und Cheddar Dippers / Süßkartoffelpommes	14,00 € + 2,50 € / + 3,50 €
Cremiger Risotto mit grünen und weissen Spargel mit Parmesan und Bärlauch Sauce auf Wunsch mit gegrillten Medaillons vom Parma-Schweinefilet	16,50 € 24,50 €
Frische Bandnudeln mit grünen und weissen Spargel an Bärlauch Pesto und Parmesan	16,50 €

DESSERT

Flambierte Ananas mit Kokos Eis und Schokokuchen mit flüssigem Kern Am Tisch flambiert	12,50 €
Dazu empfehlen wir Hochlandkaffee aus der French Press 0,3l serviert <i>(Bei dieser Zubereitung entsteht keine Säure, deshalb gut verträglich)</i>	3,00 €

– 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 Black Angus Rind *

10,50 €

mit frischen Kräutern und Limonenolivenöl verfeinert,
dazu Rucola und Parmesanspäne

klein 8,50 €

Tatar vom Allgäuer DryAged – Rinderfilet *

9,90 €

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

klein 7,90 €

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 argentinischem Herefordrind, 250g 19,80 €
aus dem Land des Steaks

oder nach Wahl, vom Koch an der Theke geschnitten, je 100g 8,40 €

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

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

Filet vom Allgäuer DryAged Fleckvieh, 200g 24,80 €
tolle Qualität aus Buchloe,

oder nach Wahl, vom Koch an der Theke geschnitten, je 100g 12,80 €

*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 €

- *Rosmarinkartoffeln*
- *Potato Dippers mit Sour Cream*
- *Grillgemüse**
- *Ofenkartoffel mit Sour Cream*
- *herzhafte Kartoffelkrustln*
- *Beilagensalat**
- *Süßkartoffelpommes mit Sour Cream*

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 (550g) vom Allgäuer Fleckvieh 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 Fleckvieh 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

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

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

KINDERESSEN (BIS 14 JAHRE)

Chicken Tenders Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Potato Dippers	7,50 €
Currywurst nach eigenem Rezept mit Potato Dippers	7,50 €

ZUM ABSCHLUSS

Vom Wagen:

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

Aus der Küche:

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

Auswahl an 3 verschiedenen kleinen, hausgemachten, süßen Köstlichkeiten	6,90 €
---	--------

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

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

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