



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, weil wir unser Wissen weitergeben wollen)

Das Beste kommt zum Schluss...

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

Robert Hülß
Betriebsleitung

Andreas Welker
Küchenleitung

Peter Flachowsky
Restaurantleitung

& das Paf's Team

SUPPEN

Beef Tea – Der Klassiker *	5,50 €
klare, hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage	
Gazpacho Andaluz *	5,50 €
auf Wunsch mit gegrillten Riesengarnelen	8,50 €

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Carpaccio vom U.S. Black Angus Rind *	9,90 €
<i>(U.S.D.A. Choice, Creekstone Farms – garantiert vegetarische, hormon- und antibiotikafreie Aufzucht)</i>	klein 7,50 €
mit frischen Kräutern und Limonenolivenöl verfeinert, dazu Rucola und Parmesanhobel	
Carpaccio vom Schwertfisch *	9,50 €
mit Rucola, Limette und Tomaten-Zwiebel-Marinade	klein 7,20 €
Tatar vom bayrischen „dry & wet aged“ Rinderfilet	9,50 €
frisch von Hand geschnitten, auf Wunsch mild, medium oder scharf für Sie zubereitet	klein 7,20 €
Tatar vom Gelbflossen Thunfisch	9,50 €
auf Avocado-Tomaten-Beet mit Sesam-Limette-Marinade, Kräutersalat und Baguette	klein 7,50 €
Mousse von Rigas Frischlachs mit Räucherlachs veredelt	9,20 €
auf Meerrettich-Spinatsauce und kleinem Salatbouquet	
Tandoori-Hähnchenfilet *	8,50 €
mit Kräutersalat und Thousand-Island-Dressing (leicht scharf)	
Salsiccia con Finocchio	7,50 €
auf gebratenem Zucchini-Paprika-Salat und Baguette	
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 argentinischen Herefordrind, 250g 19,50 €
oder nach Wahl, vom Koch an der Theke geschnitten, je 100g 7,80 €

Filet vom Schwein aus Parma (Italien), 250g 22,50 €
schön nussig im Geschmack
oder nach Wahl, vom Koch an der Theke geschnitten, je 100g 9,00 €

Filet vom allgäuer Goldbeef „dry & wet aged“, 200g 23,80 €
tolle Qualität aus Bayern
oder nach Wahl, vom Koch an der Theke geschnitten, je 100g 11,90 €

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 17,50 €
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 €

- *Neue Bratkartoffeln*
- *Potato Dippers mit Sour Cream*
- *Grillgemüse**
- *Kräuterbaguette*
- *Herzhafte Kartoffeltaler mit Speck*
- *Beilagensalat**

SPECIALS

Paf's Grillspieß	28,00 €
Rib-Eye, Weideochsen- und Parmaschweinefilet, Salsiccia und Riesengarnelen dazu Maiskolben mit Salzbutterm und Rosmarinkartoffeln	
Langstielkotelett von Geisenhofers Hausschwein, ca. 650 g	19,00 €
mit Kräuterbaguette und Beilagensalat	
Tagliata-Variationen:	
Rib-Eye, Rucola, Tomaten, Parmesan und Balsamicodressing	21,50 €
Parmaschweinefilet, Eisbergsalat, Bacon, Tomaten, Thousand Island	21,50 €
Thunfisch, Kräutersalat, Avocado, Tomaten, Sesam-Limettendressing	24,50 €
Medaillons vom Parmaschweinefilet	23,50 €
mit gegrilltem Mozzarella im Speckmantel auf Beet von Grillgemüse und Beilagensalat	
Parmaschweinefilet à la Provence*	19,50 €
mit würzigem Lavendel-Grillgemüse-Potpourri und Rucolasalat	
Bayrische Hähnchenbrust	18,50 €
auf Sommertrüffelrisotto und gegrilltem Gemüse	
48 Stunden geschmorte Rinderbacke vom Geisenhofer Rind	19,50 €
mit Rotweinjus, dazu glasierte Karotten und herzhaftes Kartoffeltaler	
Pfeffersteak vom argentinischen Rib-Eye	21,50 €
auf Kräutersalat mit Balsamicodressing und Rosmarinkartoffeln	
Paf's Special Burger	16,00 €
180g vom feinsten, regionalen Wagyu-Rinderhack (Kainz, Schrobenshausen), 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 (auf Wunsch auch Vegan) * 14,50 €
mit einer, mit Akazienhonig gratinierten, Scheibe Ziegenkäse,
verfeinert mit Olivenöl, frischen Kräutern und Himalayasalz

Cremiges Risotto mit Sommertrüffel (auf Wunsch auch Vegan) 16,50 €
mit frischem gemahlenden Pfeffer und Mascarpone

Frittata Mediterrana * 17,50 €
würziges Eieromlette mit Avocado und Feta zubereitet, dazu schwarze Oliven
und eine Tomaten-Rucola-Garnitur

KINDERESSEN (BIS 14 JAHRE)

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

Penne Bolognese 7,50 €
italienische Pastasauce mit reinem Rindfleisch und geriebenem Parmesan

Currywurst nach eigenem Rezept 7,50 €
mit Potato Dippers

GRILL-MENÜS

Wechselndes 3-Gang Menü

35,00 €

Monatsspecial

Neuer Monat, neues Motto.

Hier servieren wir Ihnen einmal im Monat ein neues Menü unter einem anderen Motto.

Weitere Informationen zu dem aktuellen Monatsspecial finden Sie auf www.pafs-bar.de oder facebook.com/PAFS.Bar

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 €

Wir wünschen einen Guten Appetit!

ZUM ABSCHLUSS

Vom Wagen:

Dessert des Tages pro Portion 2,00 €
Auswahl an verschiedenen kleinen, hausgemachten, süßen Köstlichkeiten

Aus der Küche:

Gefüllte Apfelcrêpes mit Calvados flambiert 7,90 €
dazu Chai-Latte-Eis

Marinierte Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis* 4,90 €

„Bahama Mama“ Eiscocktail 7,50 €
Bananen-Ananas-Orangen-Eis mit Grenadinesirup, Limejuice und 8cl Rum

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 Elegante aus der Kaffeerösterei Agust in Brescia, einen Digestif, oder unsere Dessertweinempfehlung:

Eiswein Blaufränkisch 5 cl 5,20 € 0,375 l 29,50 €
2012, Prädikatswein, Burgenland, edelsüß,
Erzeugerabfüllung vom Weingut Landauer, 11,5 % vol.

Der Eiswein bezaubert durch seine vielschichtige feingliedrige Struktur, der Frucht und Aromatik und dem Zucker-Säure Spiel im Geschmack. Er begeistert durch seine zarte exotische Ananasnote, die begleitet wird von Melone und Honig.

* Low Carb