



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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis und Kokosnuss	5,50 €
auf Wunsch mit gebratenen Garnelenstücken	7,50 €
Maronencremesuppe mit Preiselbeereis	5,50 €
auf Wunsch mit gebratenen Hirschfleischstücken	7,50 €

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Rote Beete Crumble mit Ziegenfrischkäse und Croutons	6,50 €
Carpaccio vom Serviettenknödel mit gebratenen Steinpilzen mit Rucola, leicht sauer angemacht	8,50 €
Ragout fin vom Reh aus dem Scheyerer Forst im Blätterteigkissen auf Salatbeet mit Himbeerdressing	9,90 €
Flank Steak nach Gaucho Art*	13,50 €
160g medium gegrillt, dünn aufgeschnitten und mit Chimichurri belegt <i>Chimichurri: argentinische Sauce zu rotem Fleisch mit viel Kräutern, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl</i>	

– SAISONALE ANGEBOTE –

SPECIALS

Duett von Hirsch und Reh 26,50 €
mit Wildrahmsauce in Apfel-Blaukraut und Eierspätzle

Hirschmedaillons unter der Nusskruste auf Preiselbeerjus 25,50 €
mit Apfelblaukraut und Eierspätzle

Safran Risotto mit Jakobsmuschel und Garnelen 21,50 €
darauf Streifen vom Rinderfilet

Lachsfilet mit Mandel-Limettenhaube 21,50 €
dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Risotto mit Gorgonzola, Birnen, Walnüssen und Rucola 18,50 €

DESSERT

Selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis 6,90 €

– 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 Allgäuer Goldbeef „dry & wet aged“, 250g 19,50 €
tolle Qualität aus Buchloe

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 Buchloe

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 €

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

SPECIALS

Für 2 Personen am Tisch tranchiert:

Chateaubriand (500g) vom Allgäuer Weideochsen pro Person 26,50 €
mit Speckrosenkohl, Rosmarinkartoffeln, Beilagensalat, Dips und Pfeffersauce

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

Medaillons vom Parmaschweinefilet * 23,50 €
mit gegrilltem Mozzarella im Speckmantel auf einem Beet von Grillgemüse

Pfeffersteak vom Allgäuer Weideochsenfilet 21,50 €
auf Kräutersalat mit Balsamicodressing und Rosmarinkartoffeln

Paf's Special Burger 16,00 €
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 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

ZUM ABSCHLUSS

Vom Wagen:

Mini - Dessert pro Portion 2,00 €
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 Elegante aus der Kaffeerösterei Agust in Brescia, einen Digestif, oder unsere Dessertweinempfehlung.