



## **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...

3 leicht verrückte Genussfanatiker, mit dem Hang die Gäste zu fordern, ziehen hier im Paf's die Fäden. Peter, Ihr Gastgeber und Weinkenner; Alex, Ihr Koch und Griller; sowie Victoria, unsere Allrounderin von der Bar.

## Team...

Das Herzstück vom Paf's. Lauter Persönlichkeiten mit viel Interesse und Freude an Neuem wie Alten 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 selber Wursten (Currywurst) bei der Hofmetzgerei Geisenhofer, 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. Schauen Sie doch bitte mal in unsere Weinkarte oder am Weinschrank vorbei, vielleicht nur eine Halbflasche oder einen Offenwein? Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

## Innovation...

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

## Tradition...

Faema E61 Legend Siebträgermaschine ( perfekt abgestimmt auf unseren Kaffee aus der Hallertauer Kaffeerösterei ), 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*

Alexander Fischer  
*Küchenchef*

Victoria Becher  
*Barchefin*

*& das Paf's Team*

## – SAISONALE ANGEBOTE –

### SUPPEN

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis und Kokosnuss	5,50 €
auf Wunsch mit gebratenen Garnelenstücken	9,50 €
Maronen/Kartoffelcremesuppe	5,50 €
Auf Wunsch mit würziger Salsiccia (klassische Bratwurst aus Italien)	7,50 €

### VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Paf's kleiner Herbstsalat	9,50 €
mit eingelegtem Kürbis, Waldpilzen, Granatapfel und Senfdressing	
Vitello Tonnato	13,50 €
dünne Kalbfleischscheiben, mit einer Thunfischsauce, Kapern und rosa Beeren	

## – SAISONALE ANGEBOTE –

### SPECIALS

Rosa gebratene Medaillons vom Parmafilet mit Pilzrahmsauce, Apfel-Blaukraut und Eierspätzle	24,50 €
Paf's Herbstburger mit Vintage-Pattie, Briochebun, würziges Apfelzimt-Chutney, BBQ Sauce, Rucola, Cheddar und Speck Dippers / Süßkartoffelpommes	14,00 €  + 2,50 € / + 3,50 €
Cremiges Weißwein-Risotto mit Jakobsmuschel und Garnelen mit Rucola und Tomaten garniert	21,50 €
Lachsfilet mit Parmesan-Kräuter-Walnuss Kruste dazu Butterkartoffeln und einem kleinen Beilagensalat	22,50 €
Bandnudeln mit eingelegten Kürbis, Waldpilzen, Ziegenkäse, Rucola und Sahne	16,50 €

### DESSERT

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern mit einer Kugel hausgemachtem Zimt Eis	6,50 €
---	--------

## – UNSERE KLASSIKER –

### GRILL-MENÜS

Wechselndes 3-Gang Menü 35,00 €

oder

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 \* 10,90 €

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 im Pfännchen

## 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 9,50 €

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 19,50 €  
serviert mit selbstgemachter Zitronen-Dill-Butter, Meersalz und Olivenöl

Gambas und Bruscette 12,50 €  
mit Olivenöl und Zitrone, sowie Tomaten, Basilikum und Olivenöl groß 21,50 €

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

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

## SPECIALS

*Für 2 Personen am Tisch tranchiert:*

Chateaubriand (550g) vom Allgäuer Fleckvieh pro Person 28,50 €  
mit Speckbohnen, Kartoffelkrusteln, Beilagensalat, Dips und Pfeffersauce

Paf's Grillteller für Zwei nach Wahl pro Person 24,50 €

*Fleisch:* Parmaschweine- und Rinderfilet, Salsiccia und Chickenwings

*Fisch:* Filet von Dorade und Lachs, Gambas und Jakobsmuschel

Dazu Grillgemüse, Maiskolben, Rosmarinkartoffeln und Potato Dippers

Pfefferfiletsteak vom Allgäuer Fleckvieh 24,50 €  
mit Speckbohnen und Kartoffelkrusteln

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 Steinpilz \* 15,50 €  
würziges Eieromlette mit Steinpilzen und Ziegenkäse 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.*