



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...

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

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!

83,00 € / 64,00

SUPPE

Beef Tea – Der Klassiker *

6,80 €

klare, hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Carpaccio aus der „Block-House“ Rinderhüfte *

13,50 €

mit frischen Kräutern und Limonenolivenöl verfeinert,
dazu Rucola und Parmesanspäne

klein 10,90 €

Tatar vom Allgäuer DryAged – Rinderfilet *

13,50 €

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

klein 10,90 €

Salt 'n Pepper Prawns *

10,80 €

Riesengarnelen mit Knoblauch-Pepperoncini-Öl im heißen Pfännchen serviert

Flank Steak nach Gaucho Art *

16,30 €

60g medium gegrillt, dünn aufgeschnitten und mit Chimichurri belegt
dazu ein kleines Salat Bouquet

(Chimichurri: argentinische Sauce zu rotem Fleisch mit viel Kräutern, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl)

Burrata

9,50 €

mit Tomaten, hausgemachter Balsamicoreduktion und Basilikum

SALATE

Großer gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Pflücksalat, Lauchzwiebeln & Lollo Rosso

- mit Rindfleischstreifen 14,90 €
- mit Hähnchenstreifen 11,50 €
- mit Oliven & Hirtenkäse 9,90 €
- mit Garnelen 12,90 €
- mit Grillgemüse 11,50 €

BURGER

Paf's Burger 16,00 €

200g vom feinsten Black Angus Beef, Speck, Emmentaler, Lollo Rosso, Tomatenrelish und BBQ Sauce im Malzbun.

Vintage Burger 14,90 €

200g vom feinsten Irish-Beef, spicy Onionrings, Tomatenrelish, BBQ-Sauce, Lollo Rosso und Rinderbacon im Brioche Bun.

Italian Style Burger 11,90 €

Cremiger Mozzarella zwischen zwei 125g Rinderpatties, Tomatenscheiben, Basilikumpesto und Rucola im luftigen Focaccia-Bun

„Go Veggie“ Burger 10,50 €

Saftiges Gemüsepatte, mit Emmentaler, Tomatenrelish, Chili-Cheesesauce, Essiggurke und Coleslaw im Sesambun

„The Green Mountain“ Burger 12,50 €

120g Pattie, Guacamole, Edamer, Lollo Rosso, Tomatenrelish und Vollkorn-Bun

Dieser Burger ist anders. Er schmeckt wie ein Fleischburger, ist aber auf Basis von Erbsenprotein und Kokosfett rein pflanzlich hergestellt. Eine echte Alternative für alle die gelegentlich bewusst auf Fleisch verzichten, oder ihren Fleischkonsum reduzieren wollen.

Aufpreis Potato Dipper mit Sour cream + € 3,00

Aufpreis Twister fries mit Sour cream + € 3,00

Aufpreis Süßkartoffelpommes mit Sour cream + € 4,00

FLEISCH AUS DER HEIMAT

«Goldbeef»

Filet vom Allgäuer Fleckvieh

tolle Spitzenqualität aus Buchloe. Durch die Kombination aus Dry-Age/Wet-Age-Reifung ist das Filet nicht nur unglaublich zart sondern besticht auch durch einen intensiven Geschmack. Das Juwel unter den Steaks.

Gentleman's Cut (300g)	39,90 €
Lady's Cut (200g)	26,90 €

FLEISCH AUS ITALIEN

Filet vom Schwein aus Parma

die braune Durocrasse wird durch ihre besondere Züchtung älter und schwerer als andere Schweinerassen. Sie werden überwiegend mit Eicheln und Kastanien gefüttert. Das Fleisch überzeugt durch einen milden, nussigen Geschmack.

Gentleman's Cut (300g)	19,90 €
Lady's Cut (200g)	14,40 €

T-Bone Steak aus dem Herzen der Toskana

opulentes Steak aus dem Rücken mit Filet & Roastbeef-Anteil welches ausschließlich aus den Rinderrassen Charolais & Limousin gewonnen wird. Eine dünne Fettschicht und der namensgebende Knochen geben dem Fleisch eine einmalige Sukkulenz und dem Aroma das gewisse Etwas. Für echte Steak-Liebhaber!

550 - 600g	49,90 €
------------	---------

FLEISCH AUS ARGENTINIEN

«La Anonima»

Die Marke arbeitet nur mit ausgewählten Züchtern zusammen und verwendet ausschließlich die besten Fleischstücke der Rassen Black/Red-Angus, sowie dem Hereford-Rind. Die Tiere verbringen ihr ganzes Leben unter freiem Himmel und fressen ausschließlich Alfalfa, Gräser & Kräuter.

Rib-Eye-Steak

es sitzt „zwischen den Rippen“ (auf Französisch: Entre-Côte). Das zart schmelzende Fettauge und die Marmorierung runden den Geschmack optimal ab.

Der Klassiker unter den Steaks

Gentleman's Cut (300g)	28,90 €
Lady's Cut (200g)	19,50 €

«La Montura»

Der Markenname „La Montura“ bezieht sich auf die Aufzucht der Rinder in Herden, die in freier Natur, den grünen Weiden der argentinischen Pampa aufwachsen, nur in der Obhut der berühmten argentinischen Gaucho's.

Rumpsteak

auch Roastbeef oder Striploin genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten.

Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes

Fleisch aus. Charakteristisch für das Rumpsteak ist sein dünner Fettrand, welcher

dem mageren Muskelfleisch darunter einen wunderbar kräftigen Geschmack verleiht.

Gentleman's Cut (300g)	31,90 €
Lady's Cut (200g)	21,40 €

FLEISCH AUS AMERIKA

«Creekstone»

Heute beheimatet in Arkansas City, also inmitten der unendlichen Weideflächen der Bundesstaaten Nebraska, Kansas, Arkansas, Missouri und South Dakota, gehört das Black Angus Prime Beef der Creekstone Farms zum Besten, was man auf dem internationalen Markt beziehen kann.

Flanksteak

Als Flanksteak bezeichnet man nach US-amerikanischer Teilung ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleischs. Es wird aus der Dünnung – dem Bauchlappen – unterhalb des Rinderfilets geschnitten.

Gentleman's Cut (300g)	38,90 €
Lady's Cut (200g)	26,50 €

Hanging-Tender

Das Hanging-Tender, aus der französischen Küche als Onglet bekannt, ist ein Steak aus der Brusthöhle zwischen den beiden Nierenstollen. Es ist sehr geschmacksintensiv und zart und von kompakter Konsistenz.

Gentleman's Cut (300g)	34,80 €
Lady's Cut (200g)	23,50 €

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Lachsfilet vom Lachshaus Riga, Pfaffenhofen, ca. 200g serviert mit selbstgemachter Zitronen-Dill-Butter, Meersalz und Olivenöl	19,80 €
Dorade Royale Filets serviert mit selbstgemachter Zitronen-Dill-Butter, Meersalz und Olivenöl	18,90 €
Gambas und Bruscette mit Olivenöl und Zitrone, sowie Tomaten, Basilikum und Olivenöl	19,80 € klein 10,90 €
Tagliatelle Frutti di Mare rische Pasta mit gemischten Meeresfrüchten in einer fruchtig pikanten Tomatensauce	18,50 €

BEILAGEN

Je 4,90 €

- Bratkartoffeln
- Grillgemüse *
- herzhafte Kartoffelkrustln
- Süßkartoffelpommes mit Sour Cream

Je 4,50 €

- Potato Dippers mit Sour Cream
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- Twister-Pommes mit Sour Cream
- Beilagensalat *

DIPS & SAUCEN

Kräuterbutter	1,00 €
Pfefferrahmsauce	3,00 €
Sourcream	1,00 €
BBQ-Sauce.	0,50 €
Salsa	0,50 €
Ketchup	0,50 €
Mayonnaise	0,50 €

Am Tisch finden Sie Pfeffer und Himalaya Salz in Mühlen, oder lassen Sie sich von unserer Salzbar ein ausgesuchtes Fleur de Sel bringen.

SPECIALS

Für 2 Personen am Tisch tranchiert:

Chateaubriand (550g) vom Allgäuer Fleckvieh pro Person 39,90 €
(Goldbeef Dry/Wet-Aged) mit Speckbohnen, Bratkartoffeln, Beilagensalat,
Dips und Pfeffersauce

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Roastbeef (La Montura) 27,90 €
250g rosa gebratenes Fleisch mit würzigen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Jus.

Pfefferfiletsteak (200g) vom Allgäuer Fleckvieh 34,90 €
(Goldbeef Dry/Wet-Aged) mit Speckbohnen Kartoffelkrusteln und Jus

Lachsfilet mit Kräuter-Parmesankruste 26,80 €
(Lachshaus Riga) auf Butterkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat

Ochsenbackerl mit kräftiger Rotwein-Balsamico-Jus 23,30 €
auf einem Rosenkohlgemüse, dazu Krusteln
(48 Std im Sous-Vide gegart)

VEGETARISCHES

Frisches Gemüse der Saison vom Grill * 17,40 €
mit einer, mit Akazienhonig gratinierten, Scheibe Ziegenkäse,
verfeinert mit Olivenöl, frischen Kräutern und Himalayasalz

Frittata Steinpilz * 13,80 €
würziges Eieromlette mit Steinpilzen und Ziegenkäse zubereitet,
dazu schwarze Oliven und eine Tomaten-Rucola-Garnitur

Frische feine Bandnudeln 16,50 €
mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Steinpilzen, Knoblauch, Sahne und Rucola

Vegetarischer Grillteller 18,50 €
mit Cajun-Kartoffelspieße, überbackene Zucchini, gegrilltes
Feta-Oliven-Tomaten-Päckchen und Sourcream
(auf Wunsch auch vegan)

KINDERESSEN (BIS 14 JAHRE)

Chicken Tenders Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Potato Dippers	7,50 €
Currywurst nach eigenem Rezept mit Potato Dippers	8,90 €
Cheeseburger 125g Beef, Edamer, Ketchup und Mayonnaise im Sesambun, dazu Potato Dippers mit Ketchup	9,20 €

ZUM ABSCHLUSS

Mini - Dessert Auswahl an verschiedenen kleinen, hausgemachten, süßen Köstlichkeiten	pro Portion	3,00 €
Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewälzt mit selbstgemachtem Vanilleeis und Kaffee-Schokoladenreduktion		7,90 €
Auswahl an 3 verschiedenen kleinen, hausgemachten, süßen Köstlichkeiten		8,50 €
Affogato * Espresso im Glas, mit einer Kugel selbstgemachtem Vanilleeis mit Sambuca Caffè - Likör verfeinert		4,50 € 6,50 €
Eine Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet aus dem PacoJet fragen Sie nach unseren Sorten		2,40 €
Lauwarmer Schokoladen Brownie mit einer Kugel Vanille Eis		7,50 €

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