



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

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, klein 8,50 €
dazu Rucola und Parmesanspäne

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 serviert

Flank Steak nach Gaucho Art * 13,90 €
160g medium gegrillt, dünn aufgeschnitten und mit Chimichurri belegt
(Chimichurri: argentinische Sauce zu rotem Fleisch mit viel Kräutern,
Knoblauch, Zitrone und Olivenöl)

SALATE

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

· mit Rindfleischstreifen	12,50 €
· mit Hähnchenstreifen	9,50 €
· mit Oliven & Hirtenkäse	7,80 €
· mit Garnelen	10,90 €
· mit Grillgemüse	8,50 €

BURGER

Paf's Burger 14,00 €

200g vom feinsten, Black Angus-Rinderhack
auf der Flamme gegrillt, mit Speck und Emmentaler auf einem Malz-Burgerbun,
mit Salat und zweierlei Saucen serviert

Vintage Burger 11,90 €

Klassisch gewürztes 200g Beef Pattie, spicy Onionrings, Tomatenrelish,
BBQ-Sauce, Salat, Rinderbacon im Brioche Bun

Italian Style Burger 9,90 €

Cremiger Büffelmozzarella zwischen zwei 125g Rinderpatties, Tomatenscheiben,
Basilikumpesto & Rucola im luftigen Focaccia-Bun

„Go Veggie“ Burger 8,90 €

Saftiges Gemüsepattie, mit Emmentaler, Tomatenrelish, Chili-Cheesesauce,
Essiggurke & Coleslaw im Sesambun

· Aufpreis Potato Dipper mit Sour cream	2,50 €
· Aufpreis Twister fries mit Sour cream	2,50 €
· Aufpreis Süßkartoffelpommes mit Sour cream	3,50 €

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 €
Ladies Cut (200g)	28,20 €

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 €
Ladies Cut (200g)	13,80 €

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

das zart schmelzende Fettauge und die Marmorierung runden den Geschmack optimal ab. Der Klassiker unter den Steaks

Gentleman's Cut (300g)	25,90 €
Ladies Cut (200g)	17,80 €

«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.

Steakhüfte

gilt als das feinste Teilstück aus der Keule. Die Steakhüfte ist ein mageres und saftiges Fleisch, das durch die höhere Beanspruchung nach der Zubereitung etwas fester bleibt.

Perfektes Steak für Anfänger.

Gentleman's Cut (300g)	18,90 €
Ladies Cut (200g)	13,90 €

Rumpsteak

charakteristisch für das Rumpsteak ist der dünne Fettrand, welcher dem mageren Muskelfleisch darunter einen wunderbar kräftigen Geschmack verleiht.

Gentleman's Cut (300g)	24,80 €
Ladies Cut (200g)	18,20 €

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Lachsfilet vom Lachshaus Riga, Pfaffenhofen, ca. 200g 19,80 €
serviert mit selbstgemachter Zitronen-Dill-Butter, Meersalz und Olivenöl

Doradenfilets Royale 17,90 €
serviert mit selbstgemachter Zitronen-Dill-Butter, Meersalz und Olivenöl

Gambas und Bruscette 13,50 €
mit Olivenöl und Zitrone, sowie Tomaten, Basilikum und Olivenöl
groß 22,50 €

BEILAGEN

Jedes Gericht wird mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert, jede Weitere 3,90 €

- *Bratkartoffeln*
- *Grillgemüse**
- *herzhafte Kartoffelkrustln*
- *Beilagensalat**
- *Potato Dippers*
- *Ofenkartoffel mit Sour Cream*
- *Twister-Pommes*
- *Süßkartoffelpommes mit Sour Cream*

DIPS & SAUCEN

Kräuterbutter	1,00 €
Portweinschalotten	1,00 €
Sourcream	1,00 €
BBQ-Sauce	0,50 €
Salsa	0,50 €
Ketchup	0,50 €
Mayonaise	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 35,90 €
Goldbeef Dry/Wet-Aged
mit Speckbohnen, Bratkartoffeln, Beilagensalat, Dips und Pfeffersauce

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Roastbeef 23,50 €
La Montura
250g rosa gebratenes Fleisch mit würzigen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und einer Rotwein-Jus

Pfefferfiletsteak (200g) vom Allgäuer Fleckvieh 29,50 €
Dry/Wet-Aged
mit Speckbohnen und Kartoffelkrusteln

Lachsfilet mit Kräuter/Parmesankruste 22,50 €
Lachshaus Riga
auf Butterkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat

Ochsenbackerl mit kräftiger Rotwein-Balsamico-Jus 19,50 €
auf einem Rosenkohlgemüse, dazu Krusteln - *48 Std im Sous-Vide*

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

Vegetarischer Grillteller mit Cajun-Kartoffelspieße, 15,50 €
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	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 Vanilleeis und Schokoladenreduktion	6,50 €
--	--------

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

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

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

Lauwarmer Schokoladen Brownie mit einer Kugel Vanille Eis	5,90 €
---	--------

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