

Lieferanten und Produzenten

Pfaffenhofen +10km

Möbeldesign Ponkratz, Mitterscheyern
Neumair, Pfaffenhofen
Kloster Scheyern, Scheyern
Feia&Raach, Pfaffenhofen
Print Kings, Pfaffenhofen
Bettys Markt, Pfaffenhofen
Thomas Strasser, Pfaffenhofen
Lachshaus Riga, Pfaffenhofen
Pausch Bienenhof, Scheyern
Hallertauer Kaffeerösterei

Innenausbau und mehr
Blumen
Bier, AfG
Grill & Spezialitäten
Hemden und Schürzen
Obst und Gemüse
Grafikdesign
Lachsspezialitäten
Edelbrände und Honig
Kaffee

Pfaffenhofen + 30km

Geisenhofer, Hohenkammer
Mandavilla, Gaschenbach

Fleisch und Würste Madavanilla,
Vanille und Gewürze

Pfaffenhofen >30km

Pier7, Gröbenzell
Korn, München
Kirschnik, Landshut
BOPA, Italien
Augsburg, Greif, Augsburg
Ruisinger, Holzheim,

Fleisch und Etnofood
Spirituosen, Getränke
Geflügel und Trockenlager
italienische Spezialitäten Greif,
Mietwäsche
Kälte-u. Schanktechnik

Grill-Menüs

Wechselndes, saisonales 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 ^{LC g} klare, hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage	5,50 €
Tomatencremesuppe mit Crôutons auf Wunsch mit gegrillten Garnelenstücken	5,50 € 8,50 €

Vorspeisen und Zwischengänge

Carpaccio vom Black Angus Rind ^{LC a,d} mit frischen Kräutern und Limonenolivenöl verfeinert, dazu Rucola und Parmesanspäne	10,90 € klein 8,50 €
Tatar vom Allgäuer DryAged – Rinderfilet ^{LC a,e,f,g,l} frisch von Hand geschnitten, auf Wunsch mild, medium oder scharf für Sie zubereitet	9,90 € klein 7,90 €
Salt´n´Pepper Prawns ^{LC m} Riesengarnelen mit Knoblauch-Pepperoncini-Öl im heißen Pfännchen serviert	9,90 €
Flank Steak nach Gaucho Art ^{LC} 160g medium gegrillt, dünn aufgeschnitten und mit Chimichurri belegt <i>(Chimichurri: argentinische Sauce zu rotem Fleisch mit viel Kräutern, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl)</i>	13,50 €

Salate

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

• mit Rindfleischstreifen	11,80 €
• mit Putenbruststreifen	9,50 €
• mit Oliven & Hirtenkäse	7,80 €
• mit Garnelen	9,90 €
• mit Grillgemüse	8,50 €

Burger

Paf's Burger ^{a,d,g,o} 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 ^{a,d,g} 11,90 €
Klassisch gewürztes 200g Beef Pattie, spicy Onionrings, Tomatenrelish,
BBQ-Sauce, Salat, Rinderbacon im Brioche Bun

Italian Style Burger ^{a,c,d} 9,90 €
Cremiger Büffelmozzarella zwischen zwei 125g Rinderpatties, Tomatenscheiben,
Basilikumpesto & Rucola im luftigen Focaccia-Bun

'Go Veggie` Burger ^{a,d,g,i,l} 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

Beef

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)	27,20€

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)	19,20€
Lady's Cut (200g)	12,80€

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	48,90€
----------	--------

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)	25,20€
Lady's 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)	17,90€
Lady's Cut (200g)	12,90€

Rumpsteak

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

Gentleman's Cut (300g)	23,80€
Lady's Cut (200g)	17,20€

*Auf Wunsch servieren wir in den Garstufen:
rare | medium-rare | medium | medium-well*

Fisch & Meeresfrüchte

Lachsfilet vom Lachshaus Riga, Pfaffenhofen, ca. 200g ⁿ serviert mit selbstgemachter Zitronen-Dill-Butter, Meersalz und Olivenöl	19,50 €
Doradenfilets Royale serviert mit selbstgemachter Zitronen-Dill-Butter, Meersalz und Olivenöl	17,50 €
Gambas und Bruscette ^{m,a} mit Olivenöl und Zitrone, sowie Tomaten, Basilikum und Olivenöl	klein 12,50€ groß 21,50 €

Beilagen

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

- Bratkartoffeln ^{l g}
- Grillgemüse ^{LC g}
- herzhafte Kartoffelkrusteln ^{a,e}
- Beilagensalat ^{LC l}
- Potato Dippers ^d
- Ofenkartoffel mit Sour Cream ^d
- Twister-Pommes
- Süßkartoffelpommes ^d

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:

Chateaubriand (550g) vom Allgäuer Fleckvieh (Goldbeef Dry/Wet-Aged) p.P 34,90 €
mit Speckbohnen, Bratkartoffeln, Beilagensalat, Dips und Pfeffersauce

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

Pfefferfiletsteak (200g) vom Allgäuer Fleckvieh (Dry/Wet-Aged) ^{g,h,a,e} 29,50 €
mit Speckbohnen und Kartoffelkrusteln

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

Ochsenbackerl mit kräftiger Rotwein-Balsamico-Jus 19,50 €
auf einem Rosenkohl Gemüse, dazu Krusteln
(48 Std im Sous-Vide)

Vegetarisches

Frisches Gemüse der Saison vom Grill ^{LC 1} 14,50 €
mit einer, mit Akazienhonig gratinierten, Scheibe Ziegenkäse,
verfeinert mit Olivenöl, frischen Kräutern und Himalayasalz

Frittata Steinpilz ^{LC d,7} 15,50 €
würziges Eieromlette mit Steinpilzen und Ziegenkäse zubereitet,
dazu schwarze Oliven und eine Tomaten-Rucola-Garnitur

Frische feine Bandnudeln ^{a,e} 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)

Chickentenders ^{a,e,g} Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Potato Dippers	7,50 €
Currywurst nach eigenem Rezept ^{l,g 6} mit Potato Dippers	7,50 €

Nachspeisen

Vom Wagen:

Mini - Dessert ^{a,b,c,d,e,f,h,j} Auswahl an verschiedenen kleinen, hausgemachten, süßen Köstlichkeiten	pro Portion 2,50 €
--	--------------------

Aus der Küche:

Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewälzt ^{a,d,e} mit Vanilleeis und Schokoladenreduktion	6,50 €
Auswahl an 3 verschiedenen kleinen, hausgemachten, süßen Köstlichkeiten	6,90 €
„Affogato“ ^{LC d,e} Espresso im Glas mit einer Kugel selbstgemachtem Vanilleeis Auf Wunsch mit Sambuca Cafè - Likör verfeinert	3,90 € 5,90 €
Eine Kugel selbstgemachtes Eis oder Sorbet aus dem PacoJet ^{d,e} fragen Sie nach unseren Sorten	2,00 €
Lauwarmer Schokoladen Brownie mit einer Kugel Vanille Eis ^{a,d,e,c}	5,90 €

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

Wir wünschen einen Guten Appetit!

Allergene

a) Weizengluten · b) Lupine · c) Schalenfrüchte · d) Milch · e) Eier · f) Sojabohnen · g) Sellerie ·
h) Sulfite & Schwefeloxid · i) Krebstiere · j) Sesamsamen · k) Erdnüsse · l) Senf · m) Weichtiere ·
n) Fisch o) Roggengluten p) Gerstengluten 7) geschwärzt