

### **Aperitif**

2022 Riesling Sekt brut | Pündericher Marienburg



0,11 | 5.10

Hausgemachter Beerenglühwein | Zimtstange

0.21 | 5.90

Hot Aperol 12 | Orangenscheiben | Rosmarin

0,21 | 7.90

### Aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe ¼ von der Allgäuer Färse mit Frittatenstreifen, Schnittlauchröhrchen und Wurzelgemüse 8

7.90

Süßkartoffel-Chilisüppchen mit Limettenschaum

8.90

wahlweise auch mit gegrilltem Black Tiger Garnelenspieß 14 – 2 Stück 5.00 oder hausgemachten Chili-Hackbällchen 14 – 3 Stück 3.50

# Vorspeisen und Salate

6 Garnelen 14 Piri-Piri in hausgemachter Arrabbiatasoße mit frischem Brot 4

16.90

Gemischter Marktsalat mit Rohkostgemüse 8 und Hausdressing 6

5.50

wahlweise auch mit Balsamico- 3 oder Honig-Senf-Dressing



### Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Baguette 14

Pinienkerne | Parmesan | Rucola | Olivenöl | Kirschtomaten 3

18.90

## Großer Marktsalat ₃ mit Rohkostgemüse, Balsamico-Dressing ₃ und gegrillten Ziegenkäsemedaillons mit Waldhonig beträufelt

16.90

wahlweise auch mit Haus- 6 oder Honig-Senf-Dressing

Unsere Rohkost Mai - Oktober: Tomate, Gurke, Paprika, Fenchel

Unsere Rohkost November - April: Pastinake, Karotten, Rote Bete, Paprika

### **Pasta**



wahlweise auch mit gehobeltem Parmesan – 1.50

Kürbisschlutzkrapfen an Salbeibutter

## Fleisch & Fisch



Zweierlei vom Backhendl 14 aus der Keule - steirisch und bayrisch

Kürbiskernpanade | Brezenpanade | Kartoffelsalat mit Kürbiskerndl und -öl | Bunter Bete Salat mit roten Zwiebeln

24.90





Zwiebelrostbraten 14 aus der Allgäuer Färse an Balsamico-Zwiebelsoße und Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie

- 250 g Rohgewicht -

29.90

Wiener Schnitzel 4 mit handgerührten Wildpreiselbeeren 1 und Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Blattpetersilie

27.90

Rindersaftgulasch 14 mit zweierlei Kürbisspatzn und Kräutercreme

21.90



Cordon Bleu vom Iberico-Schwein 14 mit Chorizo 4,9 und Manchego gefüllt auf Zartweizen-Kürbisrisotto mit roter Bete und Parmesan

28.90



Schottisches Wildlachsfilet 14 auf schwarzem Venere-Reis 1, Kirschtomatensugo und Brokkoligemüse

26.90



### Vegetarisch & Vegan

# Pennette mit hausgemachter Ratatouille-Gemüsesoße



geröstete Kerndl und Nüsse 3, 14

14 90

wahlweise auch mit Ziegenkäsewürfeln und Waldhonig beträufelt – 2.50

Gefüllter Portobello-Champignon auf schwarzem Venere-Reis



Räuchertofu | Kirschtomatensugo | Zucchini | Aubergine

18.90

### Süßes für danach

Hausgemachte Apfelkiacherl im Weihenstephaner Weißbierteig in Zimt-Zucker dazu eine Kugel Madagascar-Vanilleeis und Sahne

9.90

Gefüllter Topfenpalatschinken mit Staubzucker und Beerenragout
10.90

Gemischter Eisbecher vom Frischmilch-Bauernhofeis "Biohof Lidl in Mering" mit Sahnehaube

8.90

Kugel Eis 2.50

Unsere Eissorten: Madagascar-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss oder Zitrone



Die Kuchen in unserer Vitrine sind alle hausgebacken von unserem Küchenchef mit viel Liebe zum Detail und werden serviert mit Sahne und Staubzucker

## Zum Mitnehmen für zu Hause

**Pfeillers** hausgemachte Cantuccini 100g/4.50

**Pfeillers** hausgemachte Salatsoßen 0,51 PET/4.90

**Pfeillers** Vogelwuid | Vogelbeerbrand

Fragt nach unseren Geschenkgutscheinen!



# Beilagen

#### Portion Ratatouille-Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Tomate

5.40

#### Röstkartoffeln

Blattpetersilie | Zwiebeln

5.90

#### Kartoffelsalat

Hausgemacht | rote Zwiebeln

5.40

#### Portion Pommes 1

Ketchup oder Majo | Normalschnitt

5.00

### Portion Spätzle | Käsespätzle

Eier | Weizenmehl

4.50 | 9.50

#### Portion Venere-Reis

Rotwein | Butter | Parmesan

6.50

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2.00  $\in$ , Beilagen Änderung auf Käsespätzle mit 4.00  $\in$ 

Alles Speisen auch zum Mitnehmen. Der Umwelt zuliebe freuen wir uns über mitgebrachte Boxen zum einpacken eurer Speisen



# Spritziges

alle Spritze wahlweise auch alkoholfrei

Aperol 1,12 Spritz

Hugo 1 | Limette | Hollersirup

Hopfen Spritz | Maracujanektar | Helles | Aperol 12 0,2 | 17.90



# Biere aus der ältesten Brauerei der Welt

	0,25	0,51
Original Helles , naturtrübes oder alkoholfreies	3.80	4.60
Radler oder dunkles Radler	3.80	4.60
Tradition Bayrisch dunkel	3.90	4.80
	'	
	0,3 1	0,5
Hefeweißbier klassisch, dunkel, leicht oder alkoholfrei	3.90	4.80
Pils	3.90	



# Alkoholfreies gegen den Durst



	0,25 I	0,5 1	0,75 l
still	3.20	4.70	6.90
spritzig	3.20	4.70	6.90

### Limonaden

	0,25 l	0,3 1	0,41
Coca Cola – auch Zero 5,10		3.90	
Spezi	3.50		4.30
Orangen- oder Zitronenlimonade	3.50		4.30

## Hausgemachte Limonaden

	0,51
Kurkuma-Ingwer	5.90

# Säfte und Schorlen

	0,25 l	0,41
Saft – Johannisbeere   Rhabarber   Maracuja   Orange   Apfel naturtrüb	2.70	4.50
Schorle	2.50	4.10
Hollerschorle	3.70	4.50



# Von unseren ausgewählten Winzern

-		0,1 1	0,2 1	0,75 I
810)	2022 Primitivo – Torrevento	4.50	7.90	22.00
BIO	2022 Negroamaro – Salento	4.50	7.90	22.00
810	Blauer Zweigelt – Diem	4.10	6.20	-



-		0,1 l	0,2 1	0,75 l
BIO	2024 gemischter Satz – Diem	4.50	7.90	22.00
BIO	2024 Sauvignon Blanc – Kesselring	4.50	7.90	22.00
810	Grüner Veltliner – Diem	4.10	6.20	-
BIO	2024 Grauburgunder - Keth	4.50	7.90	22.00



	<u>.</u> ♣.	0,11	0,2 1	0,75 l	
0	2024 Gens et pierres – sud sud	4.50	7.90	22.00	•
	2020 Spätburgunder Weißherbst – Staatsweingut Meersburg	4.50	7.90	22.00	
	Meersburg				

## Weinschorle

	0,25 I	0,5 I
Rot – Weiß – Rosé	4.50	6.90



## Heißes aus unserer la Cimbali Siebträgermaschine

serviert mit unseren hausgemachten Cantuccini und Zucker

Haferl Kaffee 10	3.50
Tasse Kaffee 10	3.00
Milchkaffee 10	3.80
Cappuccino 10	4.20
Espresso 10	2.50
Espresso Doppio 10	3.50
Espresso Macchiato 10	2.90
Eispresso 10 mit Madagascar Vanilleeis vom Lidls Hof	4.50
Latte Macchiato 10	4.20
Heiße Schokolade	4.50
Tee   Schwarz   Grün   Früchte   Pfefferminz	3.50

## Liköre vom Pircher aus Südtirol

Nusseler	2 cl	4.20
Marillenlikör	2 cl	4.20
Heidelbeerlikör	2 cl	4.20

# Destillate von der Brennerei Kraus aus Jetzendorf

Pfeillers Vogelwuid – Vogelbeerschnaps	2 cl   5.90
Himbeergeist	2 cl   5.20
Apfelbrand aus dem Holzfass	2 cl   5.90
Quittenbrand	2 cl   5.20
Tonkabohnengeist	2 cl   5.20