

## Liebe Gäste!

Unsere Speisekarte digital unter **www.s-pfandl.at** ersichtlich oder unter der **App Smorder**, oder als Download unter:  
<https://my.smorder.at/api/v1/app-redirect/smorder>



## falstaff

[www.falstaff.at/restaurantdetail/s-pfandl-5814.html](http://www.falstaff.at/restaurantdetail/s-pfandl-5814.html)

Bitte voten Sie für uns!

## Unsere Aperitifs

*Eine Auswahl an Spitzenprodukten unseres treuen Weinlieferanten  
Weingut Michael Bauer Mitterstockstall am Wagram NÖ:*

**Frizzante vom Gelben Muskateller** ○ 4,90

**Glas Haus-Sekt** – Riesling Cuvée ○ 4,90

**Glas Frizzante Rose** ○ 4,90

**Glas Haus-Sekt**

mit Hausgemachtem Marillenlikör ○ 5,90

**Glas Frizzante Rosé**

mit Dirndlsaft aus der Pielachtaler Genuss Region ○ 5,90

**„Lillet Roseberry“**

Lillet Rosè, Wild-Berry-Russian-Schweppes, Erdbeere, Minze ○ 5,90

## S' Pfandl Mittagsmenü

**inkl. Tagessuppe** 12,90 – ohne 11,90

*Auch zum Mitnehmen in der praktischen Take-away-Box!*

**Donnerstag und Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr**

*Wählen Sie aus unseren 5 Mittagsmenüs:*

**Eiernockerl mit frischem Doppler Ei aus Staasdorf,**

dazu ein gemischter Blattsalat C, A, G, O, L, M

**Hausgemachte Faschierte Laibchen (gem. Faschiertes aus Österreich)**

dazu hausgemachtes Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel und hausgemachtem, roh mariniertem Roten-Rübensalat, mit Kren A, C, D, G, O, M

**2 Stück Surschnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree**

mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare C, A, G, M, O

**Gebackenes Zuchtwelsfilet** C, D, A, G, O, L, M

mit unserem Erdäpfel-Vogerl-Salat,

**oder gebraten** mit Petersilerdäpfel und Ratatouille D, L, O, G

**Gegrillte Schweinsfiletspitzen mit Kräuterbutter auf Salat**

auf knackigen bunten Blattsalaten, garniert mit Paradeiser, Gurken und Paprika, mariniert mit Joghurt-Kräuter dressing G, L, M, O

---

Neu! **SMORDER – BESTELL (ABHOLUNG) und GUTSCHEIN - APP**

Dieser Link oder QR Code führt zur App!

<https://my.smorder.at/api/v1/app-redirect/smorder>



Für alle, die Speisen gerne abholen möchten. Ab sofort können Sie die App Smorder auf Ihr Handy laden, oder auf unserer Homepage **www.s-pfandl.at**, unter s'Pfandl bestellen. Abholzeit eingeben – bezahlen – Rechnung per Email erhalten - abholen.

Selbstverständlich ist unsere **Speisekarte digital** unter **www.s-pfandl** ersichtlich oder unter der **App Smorder zum Download** vorbereitet!

## Saisonale Empfehlungen

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

### „Lillet Roseberry“

Lillet Rosè, Wild-Berry-Russian-Schweppes, Erdbeere, Minze ○ 5,90

### **Carpaccio von Lachsforelle und Bachforelle aus NÖ**

mariniert mit Honig-Senf-Limettencreme, garniert mit jungen Salaten

D, O, L, M 15,90

### **Cremesuppe von der weißen Petersilienwurzel**

mit grünem Mousse-Nockerl von der Petersilie, und knusprigen

Lila-Erdäpfelchips A, C, G, ○ 6,20

### „Österreichische Maishuhn-Supreme“ gefüllt

mit bunter-Gemüse-Hühner-Farce, auf gelber Paprikacreme,  
dazu Eierschwammerl-Risotto und Romanescogemüse C, G, L, ○ 24,00

### **Zartrosa gebratenes Lammrückenfilet (Neuseeland)**

dazu Rahm-Kartoffelgratin, Paprika-Zucchini-Gemüse, geschwenkte gelbe  
und grüne Fisolen, und Thymian-Rotwein-Jus G, O, L, M 28,80

### **Erdäpfelgnocchi & zweierlei Zucchini**

mit sautierten gelben und grünen Zucchini, Kirschparadeiser,  
hausgemachtem Basilikum-Pesto, NÖ-Babyspinat, Radieschen,  
garniert mit Kräutern und gehobeltem Parmesan C, A, G, O, L, H 18,20

### **Gebratenes Saiblings-Filet vom Haimel aus Traismauer/NÖ**

Erbsenpüree, buntes Buttergemüse mit Radieschen, Erbsenschoten  
und zweierlei Karotten, dazu Liebstöckelöl D, C, G, O, L 26,80

### „Zitronen Tarte“

Törtchen mit Zitronencreme und Baiserschäum, auf Butter-Mürbteigboden,  
serviert mit frischen Erdbeeren und Pistazieneis C, A, G, ○ 9,20

## Vorspeisen

### **Waldviertler Schafkäse-Gupfer'l (vom Käsemacher)**

mit reifen Rispentomaten, gelben Kirschparadeisern,  
hausgemachtem Basilikumpesto und Vogerlsalat 11,90  
...oder auf Wunsch mit Tiroler Schinkenspeck G, O, L 14,90

### **Beef Tartar**

pikant abgeschmeckt, auf Avocado-Salat, dazu Chili-Creme Fraiche,  
Wachtel-Spiegelei, Butter, eingelegtes Sauergemüse, fein garniert  
dazu Toastbrot D, G, O, L, M 16,40

### **Carpaccio von Lachsforelle und Bachforelle NÖ**

mariniert mit Honig-Senf-Limettencreme, garniert mit jungen Salaten D, O, L, M 15,90

### **Resch & Frisch - Gebäck:**

Jourgebäck 1,10  
Kaisersemmel 1,20  
Korngebäck 1,50 C, A, G

## Suppen

**Kräftige Rindsuppe** mit seinem mitgekochten Suppengemüse  
mit **Frittaten, Fleischstrudel** oder **Leberknödel** C, A, G, L, M, N, F 4,90

### **Alt-Wiener Erdäpfel-Cremesuppe**

mit Speck, Wurzelgemüse und Steinpilzen A, G, O, L, M, F 5,90

### **Cremesuppe von der weißen Petersilienwurzel**

mit grünem Mousse-Nockerl von der Petersilie, und knusprigen  
Lila-Erdäpfelchips A, C, G, O 6,20

## Salat

### **Steirischer Backhendel-Salat**

knusprig gebackene Hühnerfiletstücke auf Erdäpfel-Vogerlsalat  
mit Kernöl – Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl  
gerösteten Kürbiskernen und Wachtelspiegelei C, A, G, O, L, M 15,40

### **S'Pfandl-Sommer-Salat**

Gegrillter Kuhmilch-Feta im Rohschinkenmantel, auf knackigen bunten  
Sommersalaten, mariniert mit Balsamico-Honigdressing, garniert mit Paprika,  
Gurken, Paradeisern und Knoblauch-Croutons C, A, G, O, L, M 15,40

*Gerne servieren wir Ihnen zu Ihren Speisen – Gurkensalat mit Rahm, Krautsalat,  
gemischte Blattsalate, Erdäpfel-Vogerlsalat oder Gemischter Salat, Portion € 4,40*

## Vegetarische und Vegane Gerichte

### **Erdäpfelgnocchi & zweierlei Zucchini**

mit sautierten gelben und grünen Zucchini, Kirschparadeiser, hausgemachtem Basilikum-Pesto, NÖ-Babyspinat, Radieschen, garniert mit Kräutern und gehobeltem Parmesan C, A, G, O, L, H 18,20

### **Gefüllter Roter Paprika – VEGAN**

Roter Paprika, mit Kichererbsen-Eierschwammerlfülle, auf gegrillter Melanzani und Ochsen-Herz-Paradeiser, Rucola und gelber Paprikasauce O, F, M 17,90

### **„Staasdorf trifft Istrien“**

2 Gebackene Doppler-Eier mit schwarzer Trüffel (Filipp - Mediteran Oase Tulln) angerichtet auf Spinatcreme, Erbsenpüree und Trüffelschaum, gehobelter Trüffel  
C, A, G, O, L 19,40

### **Eierschwammerl à la creme**

mit gebratenen Serviettenknödel und frischem Schnittlauch C, A, G, O, L 18,90

## Fisch aus NÖ & Meer

### **Gebratenes Saiblingsfilet vom Haimel aus Traismauer/NÖ**

Erbsenpüree, buntes Buttergemüse mit Radieschen, Erbsenschoten und zweierlei Karotten, dazu Liebstocköl D, C, G, O, L 26,80

*aus dem Meer:*

### **Black Tiger – Riesen-Garnelen**

mit Kräuterbutter gegrillt, ohne Schale, auf Wok-Gemüse-Chili-Nudeln mit Babyspinat, Lauch-Sprossen und Zitronengras-Soja-Glace D, C, G, L, O 28,80

### **Branzino (Wolfsbarsch) ca. 350 g**

Kroatien lässt grüßen...

Im Ganzen, knusprig in Kräuterbutter gebraten, dazu servieren wir Mangold-Erdäpfel und einen gemischten Blatt-Salat G, O, L, M 28,00

*weitere Hauptspeisen →*

## Unsere regionalen Hauptspeisen

### **AMA-Beiried-Steak 250g**

nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Trüffelsauce, gehobeltem schwarzen Trüffel, Balsamico-Rotweinzwiebel, grünem Romanescoröschen und cremigen Erdäpfelwürfel A, C, G, O, L, M 31,00

### **Wiener Backhendl**

ausgelöstes Haxerl und saftige Hühnerbrust vom heimischen Maishuhn aus Oberösterreich, dazu unseren Erdäpfel-Vogerl-Salat C, A, G, O, L, M 16,70

### **Gekochter Kavalierspitz vom AMA-Rind**

mit seinem mitgekochten Suppengemüse, als Beilage: Rösti, Semmelkren und Cremespinat A, C, G, O, L 19,80

### **Original Kalbs-Wiener Schnitzel**

vom Schluss (Kenner lieben diesen saftigen Teil des Schlögels), dazu servieren wir Petersilerdäpfel und Rahmgurkensalat A, C, G, O 22,80

### **„Österreichische Maishuhn-Supreme“ gefüllt**

mit bunter-Gemüse-Hühner-Farce, auf gelber Paprikacreme, dazu Eierschwammerl-Risotto und Romanescogemüse C, G, L, O 24,40

### **S'Pfandl-Blunz'n-Gröstel**

zünftig im Pfandl serviert...  
mit Tullnerfelder Blunz'n aus Reidling,  
mit Erdäpfeln, Speck, Spiegelei, viel Schnittlauch,  
pikantabgeschmeckt mit Majoran, Knoblauch und frischem Kren  
aus der Genuss Region Steirischer Kren A, C, G, L, O, S 15,40

## Die 5 beliebtesten Hauptspeisen unserer Gäste

### **Eierschwammerl-Rostbraten von der AMA-Kalbin**

kurz gebraten, in Eierschwammerl-Paprika-Rahmsauce geschwenkt,  
dazu Braterdäpfel und Fächergurkerl A, O, L 23,90

### **Zartrosa gebratenes Lammrückenfilet (Neuseeland)**

dazu Rahm-Kartoffelgratin, Paprika-Zucchini-Gemüse, geschwenkte gelbe  
und grüne Fisolen, und Thymian-Rotwein-Jus G, O, L, M 28,80

### **„s’Pfandl-Riesen-Spieß“**

saftig gegrillt, mit saftigem Tullnerfelder Schweinsfilet,  
Hühnerfilet, Speck, Würstel, Zwiebel, Paprika,  
dazu Pommes, frisches buntes Tagesgemüse, Kräuterbutter  
und pikanter Chili-Dip G, O, L, M, F 23,90

### **Schweinsmedaillons vom Tullnerfelder Schwein**

mit Pfefferobersauce, dazu buntes Gemüse und Lila Erdäpfelpüree  
A, G, O, L, M 23,80

### **„Paprikahendl auf modern“**

Hühnerfiletstreifen vom Oberösterreichischen Maishuhn,  
in Paprika-Obersauce, dazu hausgemachte Butterspätzle,  
garniert mit frischer Kresse und Chilifäden C, A, G, L, M 19,60

## Kaffeespezialitäten von LAVAZZA

Kleiner Mocca oder Brauner € 2,90  
Verlängerter Mocca oder Brauner € 3,60  
Wiener Melange € 3,90  
Großer Mocca oder Brauner € 4,40  
Cappuccino mit Schlagoberstuf 4,40  
Latte Macchiato mit viel Milchschaum, im Glas serviert € 4,40  
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube € 3,60

## BIO-Tee – Sonnentor NÖ

*...servieren wir mit Milch oder Zitrone,  
im Sonnentor-Kännchen mit Teesieb 4,90*

Gute Laune Kräutertee BIO – Apfelminze, Himbeerblätter, Brombeerblätter, Ringelblumen, Erdbeerblätter, Kornblumen, Sonnenblumenblütenblätter.

Ingwer Zitronen Tee BIO – Ingwer, Lemongrass, Zitronenschale, Pfeffer schwarz, Süssholz, Pfefferminze, Hibiskus.

Feinster Chinesischer Grüntee BIO – Chinesischer Grüntee, champagnerfarben, leicht grünlich, der Geschmack blumig, grasig aromatisch.

Earl Grey BIO – Schwarztee aus Südindien, Bergamotte, strahlendes Bernstein, blumiger Duft nach Aromen und Bitterorange.

Schwarztee Darjeeling BIO – Goldige Farbe, sehr vielfältige Aromen, blumig- herb, süß-fruchtig, gehaltvoller leicht malziger Abgang.

Rooibos-Vanille BIO – Rooibos, Vanilleextrakt, schimmert leicht goldbraun, zart-würziger Duft von Vanille, wild-holziger Rooibosduft.

Orangen-Früchteteetee BIO – Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen, leuchtet in einem kräftigen Kaminrot.



## Dessert

### **Zweierlei Schokoladenmousse**

von der weißen und der zartbitteren Schokolade,  
im Rexglas'l serviert, dazu marinierte Wald-Beeren C, G, O 7,90

### **Lauwarmer, gezogener Apfelstrudel**

nach Wiener Art mit Schlagobers A, C, H, G, O 5,90

### **Himbeer-Schokomousse-Törtchen – VEGAN**

mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet A, O, F 9,40

### **Schokosoufflé mit flüssigem Kern**

Umhüllt von Kakaomandelkruste, dazu weißes Schokomousse  
und Salz-Karamel-Eis, dazu Weichselröster C, A, G, O, H 9,20

### **s'Pfandl Dessertvariation**

für unsere Naschkatzen – lassen Sie sich überraschen  
Wir servieren Ihnen einen Auszug aus unserer Nachspeisen-Küche  
– die Meisten essen's zu zweit C, A, G, H, E, O, F 16,00

### **„Zitronen Tarte“**

Törtchen mit Zitronencreme und Baiserschaum, auf Butter-Mürbteigboden,  
serviert mit frischen Erdbeeren und Pistazieneis C, A, G, O 9,20

## Für unsere Eis-Liebhaber

### **Eiskaffee**

mit Vanilleeis und Schlagobers C, G 5,60

### **Heiße Liebe**

Marinierte, lauwarme Himbeeren mit Vanilleeis, Schlagobers C, G, O 7,50

### **Erdbeerbecher**

Reife Erdbeeren mit Erdbeermark, Vanilleeis,  
Schuss Eierlikör und Schlagobers C, G, O 7,90

*Als Digestif empfehlen wir unsere Edelbrände aus Österreich:  
Edelbrände von Hämmerle, Reisetbauer, Rochelt, Herzog  
oder besuchen Sie unsere Bar im Erdgeschoß,  
mit einer riesen Auswahl an österreichischen Spirituosen.*

## Alkoholfreie Getränke

**S'Pfandl hausgemachte Limo** – Unsere Getränkeempfehlung  
Prickelnd oder still – mit frischer Minze, Limette, Orange,  
Zitronensaft, Himbeer und Holundersirup,  
in der Karaffe serviert, fein garniert 0,5l 4,60

Coke, Coke Zero, Almdudler Fl. 0,33 | 3,60  
RAUCH EISTEE PFIRSICH  Fl. 0,33 | 3,60

### Bio Organic – von Red Bull

Bio Organic – Tonic Water oder Bitter Lemon Fl. 0,25 | 4,20  
Red Bull – Energydrink Dose 0,25 | 4,20

### MONTES – das Quellwasser aus Tirol

MONTES still oder prickelnd Fl. 0,33 | 3,40  
MONTES prickelnd oder still Fl. 0,75 | 5,60

**Eiskaltes Wasser mit frisch gepresster Zitrone** 0,30 | 2,50 0,50 | 3,00  
Eiskaltes Wasser mit Holundersirup und frischer Zitrone 0,30 | 2,50 0,50 | 3,00  
Eiskaltes Wasser mit Himbeersirup und frischer Zitrone 0,30 | 2,50 0,50 | 3,00

**Sodawasser** 0,30 | 1,90 oder 0,50 | 3,00  
Soda mit frischer Zitrone 0,30 | 2,90 oder 0,50 | 4,00

### Unser Fruchtsäfte-Sortiment:

Rauch BIO Apfelsaft naturtrüb 100% Fl. 0,20 | 3,80  
Rauch BIO Marillennektar Fl. 0,20 | 3,80  
Rauch BIO Johannisbeere Fl. 0,20 | 3,80  
Mostviertler Traubensaft Fl. 0,25 | 3,80  
Mostviertler Traubensaft gespritzt 0,30 | 4,20  
Mostviertler Traubensaft gespritzt 0,50 | 4,80  
Rauch Fruchtsäfte gespritzt  0,30 | 4,20  
Rauch Fruchtsäfte gespritzt  0,50 | 4,80

Portion frische Zitrone 3 cl 1,00

*Werte Gäste!*

*Um die Kosten für Kühlanlage, Kühlanlage reinigen, Gläser, Gläser waschen,  
Strom für Kühlung, Dienstleistung Service, Arbeitszeitabdecken zu können,  
verrechnen wir für Wasser als Getränk folgende Preise: 0,3 | 0,40 – 0,5 | 0,60 – 1 | 1,-*

# Bier

## S'PFANDL HAUSBIER NEU!

### Gebraut in der Bierwerkstatt Weitra

S'PFANDL HAUSBIER A	0,50   4,60
S'PFANDL HAUSBIER	0,33   3,90
S'PFANDL HAUSBIER	0,20   2,80



### LANDPARTIE WEISSBIER – Brauerei ZWETTLER VOM FASS

#### das 1. Weizenbier von Brauerei Zwettler – mit Mandarin-Weizen

LANDPARTIE WEIZENBIER VOM FASS A	0,50   4,60
LANDPARTIE WEIZENBIER VOM FASS	0,33   3,90
LANDPARTIE WEIZENBIER VOM FASS	0,20   2,80

### WEITRA BRÄU DAS HELLE VOM FASS aus der Bierwerkstatt Weitra

WEITRA BRÄU – DAS HELLE A	0,50   4,40
WEITRA BRÄU – DAS HELLE	0,33   3,70
WEITRA BRÄU – DAS HELLE	0,20   2,60

### WEITRA SCHWARZE – NUR BEI UNS!

Zwettler DUNKLES A	FL. 0,33   3,90
Zwettler GEMISCHTES A	FL. 0,50   4,00
Zwettler Radler-Citrus	0,33   3,60 0,50   4,20 FL. 0,50   4,20

### Alkoholfreies Bierangebot

HB-TRAUNSTEIN – Weißbier Alkoholfrei A	FL. 0,50   4,40
LUFTIKUS exzellenter isotonischer Biergeschmack von Zwettler	FL. 0,50   4,00

## Weinspezialitäten

Weißer G'spritzer ○ oder Roter G'spritzer ○	1/4   2,20
Hugo - Spritzer ○	1/4   4,40
APEROL Spritzer ○	1/4   5,20

### Weißwein

#### Bouteillenweine – Michael Bauer Mittestockstall am WAGRAM

Grüner Veltliner „Schloßberg“ Michael Bauer 2021 ○	1/8   3,20
Grüner Veltliner „Alte Rebe“ Michael Bauer 2021	1/8   4,60
Riesling Michael Bauer 2021 ○	1/8   3,90
Gelber Muskateller Bauer Michael 2021	1/8   3,90
Sauvignon Blanc Michael Bauer 2021 ○	1/8   3,90
David Gutmayer Chardonnay Barrique 2020 Unterdürnbach Weinv. NÖ	1/8   4,90

### Rotweine ○

#### Aus Niederösterreich und Burgenland

LEO AUMANN Caberneth S./Zweigelt 2019 Tribuswinkel/Thermenregion	1/8   4,90
DAVID GUTMAYER Blauer ZWIGELT „Beginning of the future“ 2018	
Unterdürnbach Weinviertel NÖ	1/8   4,90
GAGER „Cuvee Q2“ 2019 Deutschkreutz/ Bgld.	1/8   4,90

## „S' Pfandl – Regional“

die anderen reden darüber – wir tun es!

Wir sehen uns in unserer Einstellung bestätigt  
und werden daher noch mehr Produkte, aus den Genuss-Regionen  
und österreichischen Herkunftsgebieten, von unseren regionalen Partnern, beziehen.

### Ein kleiner Auszug unserer Produkte und Lieferanten:

Fleisch und Wurstspezialitäten - Wiesbauer Gourmet, Reidling NÖ

Milch und Milchprodukte – vorwiegend aus Österreich

Eier aus Bodenhaltung – Bernhard Doppler, Staasdorf/Tulln

Landhendl – Huber`s 5223 Pfaffstätten - Innviertel OÖ

Erdäpfel – Franz Hagl, Staasdorf/Tulln

Obst & saisonales Gemüse aus heim. Landwirtschaft – Willi Hafenrichter/Tulln

Wild aus heimischer Jagd und internationale Einzelteile Wiesbauer/Reidling NÖ

Gebäck – Resch& Frisch alle Inhaltsstoffe aus Österreich – Produktion in Wels

Weine – aus Österreich speziell von BAUER MICHAEL Mitterstockstall/WAGRAM

Trüffelpesto und Olivenöl – Mediterrane Spezialitäten – FILIP aus Tulln

Alle Getränke von Brauerei Zwettler und Maller & Höfinger beide aus NÖ

Partnerfirmen: Elektro Schmidberger, HB24 Installationen, Thermotrans Kühlung,  
Schinnerl, Neumayer Schlosserei, Glas Loley, PC-Alcotec, Rothbauer Beleuchtung

### Ganzjährige Produkte aus den Genuss Regionen der AMA:

Rostbraten von der AMA-Kalbin

Schweinefleisch – vorwiegend Genuss Region Tullnerfelder Schwein

Graumohn – Genuss Region Waldviertler Mohn

Kernöl und Käferbohnen – Genussregion Steirisches Kürbiskernöl

Spargel – Genuss Region Marchfelder Spargel, Kren Steirischer Kren,

Dirndlprodukte-Genuss Region Pielachtaler Dirndl

Um den EU-Vorschriften bezüglich der Allergenverordnung gerecht zu werden, haben wir alle Infos  
der Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,  
laut folgender Legende gekennzeichnet.

LEGENDE: Eier - C • Erdnuss - E • Fisch - D • glutenhaltige Getreide - A • Krebstiere - B •  
Lupine - P • Milch - G , Schalenfrüchte Nüsse - H • Sulfite, SchwefeldioxydCo2 - O •  
Sellerie - L • Senf - M • Soja - F • Weichtiere - R • Sesam – N

*Alle Preise verstehen sich inklusiver aller gesetzlichen Abgaben!*