

Liebe Gäste!

Danke, dass Sie uns die Treue halten und wieder bei uns zu Gast sind.

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
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 frischem Blutorangen-Saft ○ 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 10,40 – ohne 9,40

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

Donnerstag und Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr

Wählen Sie aus unseren 5 Mittagsmenüs:

Geröstete Knödel mit Ei und gemischtem Blattsalat C, A, G, O, L, M

Hausgemachte Faschierte Laibchen (gem. Faschiertes)

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

Surschnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree mit Pommes Frites C, A, G

Gebackenes Fischfilet (Zuchtwels) C, D, A, G, O, L, M

mit unserem Erdäpfel-Vogerl-Salat,

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

Gegrillter Kuhmilch-FETA im Schinkenspeckmantel

auf knackigen bunten Blattsalaten, garniert mit Paradeiser,
Gurken und Paprika, mariniert mit Essig-Ölmarinade 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-Empfehlung:

„Lillet Roseberry“

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

Vegetarische Kürbis-Maki

Kürbis-Sushi-Reis mit Zucchiniwürfel, im Mangoldmantel
dazu bunter Kürbis-Eierschwammerlsalat, Kernöl-Creme-Fraiche,
Lauchsprossen und Trüffel-Kaviar „Art“ aus Algen G, S, M, ○ 12,90

Cremesuppe vom Tullnerfelder Stangenkürbis & Traisentaler Elstar-Apfel

mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen
und Garten-Kresse A, O, G, L, M, F 5,80

Geschmorte Rinderbacker'l

in Rotwein-Gin-Sauce, dazu geschwenktes Wurzel-Gemüse,
Serviettenknödel und Preiselbeeren A, C, G, L, M, ○ 19,40

Heimisches Hirschrückensteak,

zartrosa gegrillt, mit Birnenkartoffel-Kroketten,
eingelegten schwarzen Nüssen vom Kugler DIDI, Gin-Zweigelt-Jus
und Brokkoligemüse in Mandelbutter geschwenkt
C, A, G, O, L, M 28,80

Steinpilztascherl

mit sautierten Zucchini und Kürbiswürfeln, Kirschparadeiser,
hausgemachtem Basilikum-Pesto, frischem Rucola, Jungzwiebel,
garniert mit frischen Kräutern und gehobeltem Parmesan C, A, G, O, L, H 16,20

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Haberzeth

Kürbis-Risotto, frischem Babyspinat, Kernöl-Hollandaise C, G, O, L, M 24,60

Schokosoufflé mit flüssigem Kern

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

Vorspeisen

Vegetarische Kürbis-Maki

Kürbis-Sushi-Reis mit Zucchiniwürfel, im Mangoldmantel dazu bunter Kürbis-Eierschwammerlsalat, Kernöl-Creme-Fraiche, Lauchsprossen und Trüffel-Kaviar „Art“ aus Algen G, S, M, O 12,90

Beef Tartar

pikant abgeschmeckt, auf Avocado-Salat, dazu Chili-Creme Fraiche, Wachtel-Spiegelei, Butter und Toastbrot D, G, H, O, L, M 15,80

Tartar von der hausgemachten, heimischen Lachsforelle

auf Erbsenschoten-Kürbissalat, mit Koriandercreme, Lachsforellen-Kaviar, Limettenbutter, Toastbrot D, G, O, L, H, M 14,80

Resch & Frisch - Gebäck:

Jourgebäck 1,00

Kaisersemmel 1,10

Korngebäck 1,40 C, A, G

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit seinem mitgekochten Suppengemüse
Aus folgenden Einlagen wählen Sie:

Frittaten, Fleischstrudel oder **Leberknödel** C, A, G, L, M, N, F 4,90

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe

mit Speck, Wurzelgemüse und Steinpilzen A, G, O, L, M, F 5,40

Cremesuppe vom Tullnerfelder Stangenkürbis & Traisentaler Elstar-Apfel

mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen
und Garten-Kresse A, O, G, L, M, F 5,80

Salate

Steirischer Backhendel-Salat

knusprig gebackene Hühnerfiletstücke auf Erdäpfel-Vogersalat
mit steirischem Kernöl, gerösteten Kürbiskernen
und Wachtelspiegelei C, A, G, O, L, M 14,90

s'Pfandl-Salat

Gegrillter Kuhmilchfeta im Rohschinkenmantel, auf knackigen Salaten,
mariniert mit Balsamico und Olivenöl garniert mit Kirschparadeiser,
marinierte Eierschwammerl & Kürbis G, L, M, O 14,90

Vegetarische und Vegane Gerichte

Steinpilztascherl

mit sautierten Zucchini und Kürbiswürfeln, Kirschparadeiser,
hausgemachtem Basilikum-Pesto, frischem Rucola, Jungzwiebel,
garniert mit frischen Kräutern und gehobeltem Parmesan C, A, G, O, L, H 16,20

Gefüllter Roter Paprika - VEGAN

mit bunter-Gemüsefülle mit frischen Kräutern,
auf gelber Paprikacreme O, L, F 13,90

„Alles vom Kürbis“ – VEGAN

Kürbis-Püree, Stangenkürbis-Creme mit Wiener Würze,
geschmorte Mini-Kürbis, gegrillter Hokaido, gefüllte Zucchini-Blüte O, F, P 15,90

Fisch aus NÖ

*Von meinem „So schmeckt NÖ“-Kollegen Matthias Haberzeth
Teichwirtschaft Jaidhof, Sittendorf NÖ*



Gebratenes Lachsforellenfilet

auf cremigen Kürbis-Risotto, mit frischem Babyspinat,
und Sauce Hollandaise mit steirischem Kernöl C, G, O, L, M 24,60

Saibling ca. 320g, im Ganzen

mit frischen Kräutern in Butter gebraten,
dazu Petersilerdäpfel vom Hagl aus Staasdorf
und einen gemischten Blattsalat A, G, L, M, O 24,60

weitere Hauptspeisen →

Unsere regionalen Hauptspeisen

Tournedos (2x 100g), vom heimischen Rinderfilet

zartrosa gegrillt, auf cremigen Trüffel-Nudeln mit bunten Gemüsestreifen, Rotweinzwiebelragout und gegrillte, gefüllte Zucchini-Blüte C, A, G, O, L 28,80

„Paprikahendl auf modern“

Hühnerfiletstreifen vom oberösterreichischen Maishuhn, in Paprika-Obersauce, dazu hausgemachte Butterspätzle, garniert mit frischer Kresse und Chilifäden C, A, G, L, M, F 17,80

Geschmorte Rinderbackerl

in Rotwein-Gin-Sauce, dazu geschwenktes Wurzel-Gemüse, Serviettenknödel und Preiselbeeren A, C, G, L, M, O 19,40

Original Kalbs-Wiener Schnitzel

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

Wiener Backhendl

ausgelöstes Haxerl und saftige Hühnerbrust vom heimischen Maishuhn aus Oberösterreich, dazu unseren Erdäpfel-Vogerl-Salat C, A, G, O, L, M 15,90

Heimisches Hirschrückensteak,

zartrosa gegrillt, mit Birnenkartoffel-Kroketten, eingelegten schwarzen Nüssen vom Kugler DIDI, Gin-Zweigelt-Jus und Brokkoligemüse in Mandelbutter geschwenkt C, A, G, L, O, M 28,80

Filetspitzen vom Tullnerfelder Schwein

Kurz gebraten, geschwenkt in Steinpilzoberscreme, dazu Tagliolini, und geschmorte Hokaidokürbis C, A, G, H, L, M, O 24,40

Die 5 beliebtesten Hauptspeisen unserer Gäste

Zwiebel-Rostbraten von der AMA-Kalbin

kurz gebraten, in zünftiger Zwiebelsauce geschwenkt,
dazu Braterdäpfel, Röstzwiebel und Fächergurkerl A, O 21,80

AMA-Kavalierspitz

Gekochter Kavalierspitz mit Suppengemüse, als Beilage:
Rösti, Semmelkren und Kürbis-Rahmgemüse A, C, G, L, O 19,40

„s’Pfundl-Riesen-Spieß“

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

Schweinsmedaillons vom Tullnerfelder Schwein

mit Pfefferobersauce, dazu geschwenkte Speckfisolen
und Steakpomes A, G, L, O, M 23,40

S’Pfundl-Blunz’n-Gröstel

zünftig im Pfandl serviert
mit Tullnerfelder Blunz’n aus Reidling, Erdäpfeln, Speck, Spiegelei,
viel Schnittlauch, pikant abgeschmeckt mit Majoran, Knoblauch
und frischem steirischem Kren aus der Genuss Region A, C, G, L, S, O 14,80

Kaffeespezialitäten von LAVAZZA

- Kleiner Mocca oder Brauner G 2,90
- Verlängerter Mocca oder Brauner G 3,50
- Wiener Melange G 3,90
- Großer Mocca oder Brauner G 4,40
- Cappuccino mit Milchschaum G 3,90
- Cappuccino mit Schlagoberstuf 4,40
- Latte Macchiato mit viel Milchschaum, im Glas serviert G 4,40
- Heiße Schokolade mit Schlagobershaube G 3,20

BIO-Tee – Sonnentor NÖ

*...servieren wir mit Milch oder Zitrone,
im Sonnentor-Kännchen mit Teesieb 4,80*

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

Eiskaffee

Vanilleeis auf eiskalten schwarzen Kaffee, garniert mit Schlagobers C, G 5,20

Heiße Liebe

Cremiges Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren und Schlagobers C, G, O 6,40

*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,
braunem Zucker und Himbeersaft
in der Karaffe serviert, fein garniert 0,5l 4,20

KORL die Cola-Orange Limo (Zwettler Brauerei) ○ Fl. 0,50 | 3,80
Coke, Coke Zero, Almdudler, Frucade Fl. 0,33 | 3,40
RAUCH EISTEE PFIRSICH ○ Fl. 0,33 | 3,40

Bio Organic – von Red Bull

Bio Organic-Cola von Red Bull Fl. 0,25 | 3,60
Bio Organic – Tonic Water oder Bitter Lemon Fl. 0,25 | 3,60
Red Bull – Energydrink Dose 0,25 | 4,20

MONTES – das Quellwasser aus Tirol

MONTES still oder prickelnd Fl. 0,33 | 3,20
MONTES prickelnd oder still Fl. 0,75 | 5,20

Eiskaltes Wasser mit frisch gepresster Zitrone 0,30 | 2,20 0,50 | 2,70
Eiskaltes Wasser mit Holundersirup und frischer Zitrone 0,30 | 2,40 0,50 | 2,90
Eiskaltes Wasser mit Himbeersirup und frischer Zitrone 0,30 | 2,40 0,50 | 2,90

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

Unser Fruchtsäfte-Sortiment:

Rauch BIO Apfelsaft naturtrüb 100% Fl. 0,20 | 3,60
Rauch Orangenektar Fl. 0,20 | 3,40
Rauch BIO Marillennektar Fl. 0,20 | 3,60
Rauch BIO Johannisbeere Fl. 0,20 | 3,60
Mostviertler Traubensaft Fl. 0,25 | 3,40
Mostviertler Traubensaft gespritzt 0,30 | 4,00
Mostviertler Traubensaft gespritzt 0,50 | 4,60
Rauch Fruchtsäfte gespritzt ○ 0,30 | 4,00
Rauch Fruchtsäfte gespritzt ○ 0,50 | 4,60

Portion frische Zitrone 3 cl 0,90

Werte Gäste!

*Um die Kosten für Kühlanlage, Kühlanlage reinigen, Gläser, Gläser waschen,
Strom für Kühlung, Dienstleistung Service, Arbeitszeit abdecken zu können,
verrechnen wir für Wasser als Getränk folgende Preise: 0,3 | 0,40 – 0,5 | 0,60 – 1 | 1,-
...selbstverständlich nicht zu Kaffee oder Wein als Beigetränk.*

Bier

Weitra Bräu Märzen VOM FASS aus der Bierwerkstatt Weitra

Weitra Bräu Märzen A	0,50 4,20
Weitra Bräu Märzen	0,33 3,60
Weitra Bräu Märzen	0,20 2,50
NEU! DAS SCHWARZE	Fl. 0,33 3,90

Tigerbräu VOM FASS aus Gross Gerungs – Waldviertel pur!

TIGERBRÄU A	0,50 4,20
TIGERBRÄU	0,33 3,60
TIGERBRÄU	0,20 2,50

OTTAKRINGER Rotes Zwickl VOM FASS

Rotes Zwickl Ottakringer A	0,50 4,20
Rotes Zwickl Ottakringer	0,33 3,60
Rotes Zwickl Ottakringer	0,20 2,50

TRAUNSTEIN – Weißbier Spezial – NUR BEI UNS! Fl. 0,50 | 4,20

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

Alkoholfreies Bierangebot

HB-TRAUNSTEIN – Weißbier Alkoholfrei A	Fl. 0,50 4,20
LUFTIKUS exzellenter isotonischer Biergeschmack von Zwettler	Fl. 0,50 4,20

Weinspezialitäten

Weißer G'spritzter ○ oder Roter G'spritzter ○	1/4 2,20
Hugo - Spritzer ○	1/4 3,90
APEROL Spritzer ○	1/4 4,90

Weißwein

Bouteillenweine – Michael Bauer Mittestockstall am WAGRAM

Grüner Veltliner „Schloßberg“ Michael Bauer 2020 ○	1/8 2,90
Grüner Veltliner „Alte Rebe“ Michael Bauer 2020	1/8 3,90
Riesling Michael Bauer 2020 ○	1/8 3,60
Gelber Muskateller Bauer Michael 2020 2. Platz Vinaria 2020	1/8 3,90
Sauvignon Blanc Michael Bauer 2020 ○	1/8 3,60
David Gutmayer Chardonnay Barrique 2018 Unterdürnbach Weinv. NÖ	1/8 4,90

Rotweine

Aus Niederösterreich und Burgenland

LEO AUMANN Caberneth S./Zweigelt 2018 Tribuswinkel/Thermenregion	1/8 4,60
DAVID GUTMAYER BLAUBURGER 2018 „KATHARINA“ Weinv. NÖ	1/8 3,90
DAVID GUTMAYER Blauer ZWEIFELT „Beginning of the future“ 2018	
Unterdürnbach Weinviertel NÖ	1/8 4,40
GAGER „Cuvee Q2“ 2017 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-Alkotec, 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!