

Liebe Gäste!

Um Sie zu verwöhnen und noch mehr Qualität garantieren zu können, sind wir Mitglied untenstehender Institutionen und freuen uns auf diese Auszeichnungen. Seit über 10 Jahren setzen wir verstärkt auf regionale Produkte und Lieferanten und beziehen viele Produkte aus den Genuss-Regionen Österreichs.

Ein kleiner Auszug unserer Produkte und Lieferanten:

Fleisch und Wurstspezialitäten - Wiesbauer Gourmet, Reidling, Kröswang
Milch und Milchprodukte – vorwiegend aus Österreich
Eier aus Bodenhaltung – Bernhard Doppler, Staasdorf/Tulln
Landhendl – Huber`s 5223 Pfaffstätt - Innviertel OÖ
Erdäpfel – Franz Hagl, Staasdorf/Tulln
Obst & saisonales Gemüse aus heim. Landwirtschaft – Willi Hafenrichter/Tulln
Wild aus heimischer Jagd und internationale Einzelteile von Kröswang Grieskirchen
Gebäck – Resch& Frisch alle Inhaltsstoffe aus Österreich – Produktion in Wels
Weine – nur aus Österreich speziell NÖ bzw. WAGRAM
Trüffelpesto und Olivenöl – Mediterrane Spezialitäten – FILIPP aus Tulln

Ganzjährige Produkte aus der Genuss Region:

Rostbraten von der AMA-Kalbin
Schweinsfilet – vorwiegend Genuss Region Tullnerfelder Schwein
Graumohn – Genuss Region Waldviertler Mohn
Kernöl und Käferbohnen – Genussregion Steirisches Kürbiskernöl
Spargel – Genuss Region Marchfelder Spargel
Dirndlprodukte-Genuss Region Pielachtaler Dirndl



www.falstaff.at/restaurantdetail/s-pfandl-5814.html Bitte voten Sie für uns!

Allergene:

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!

S´Pfandl Mittagmenü

inkl. Tagessuppe 8,90

Montag, Donnerstag und Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr

Wählen Sie aus unseren Mittagsmenüs

Chef-Salat

Gegrillter Kuhmilch-Feta im Speckmantel auf knackigen Salaten G,L,M,O
*

Cremige Schinkenfleckerl

Fleckerl, geschwenkt mit Zwiebel, Schinken und Liebstöckel in Schlagobers und
Käse cremig gekocht C,A,G,O,L
*

Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf knackigen Salaten,
garniert mit Gurken, Tomaten und Paprika, mariniert mit
hausgemachter Joghurt-Kräuter-Dressing C,D,G,O,M
*

Ausgelöstes Surkotelett vom Grill,

mit Kroketten und Paprika-ZucchiniGemüse C,O,L,M
*

Gebackenes Hühnerfilet-Schnitzel mit Pommes Frites C,A,G
*

Gebackenes Fischfilet (Zuchtwels) C,D,A,G,O,L,M
mit unserem Erdäpfel-Vogerl-Salat
*

Gebratenes Fischfilet (Zuchtwels)

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

Surschnitzel von der Schweinskarree-Rose

mit Staasdorfer Petersilerdäpfel von Hagl Franz C,A,G,L,M
*

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in der Thermoschale

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 l 0,40 – 0,5 l 0,60 – 1 l 1,-

Zum Wein, Kaffee, bzw. zum Spritzen von diversen Fruchtsäften verrechnen wir
natürlich weiterhin nichts für unser eisgekühltes Wasser.

Wir danken für Ihr Verständnis.

HerbstGenussWochen

www.genuss-region.at



Aperitif:

Glas Haussekt vom Bauer Michael aus Mitterstockstall,
mit einem Schuß hausgemachtem Weingartenpfirsich-Likör 5,90

5-Gang- Herbst-Menü

...jeder Gang auch einzeln zu bestellen:

Variation von geräucherter Entenbrust & Entenleberpraline,
gefüllt mit Heidelbeeren, in Pistazienmantel,
dazu Kürbissalat und eingelegte schwarze Nüsse 12,90 E,G,H,O,L,M
*

Weinbegleitung – Riesling 2018, Bauer Michael Mitterstockstall 3,60

Kürbiscremesuppe vom Stangenkürbis & Jonagold-Apfel
mit Kernöl, Kürbiskernen und frischer Kresse 5,20 A,O,G,L

Kürbis-Risotto vom Tullnerfelder Stangenkürbis
mit Fasan-Filetscheiben und glacierten Trauben 21,00 G,O,L

Wildschweinrückensteak mit Weichsel-Gin-Sauce,
dazu Schupfnudeln und Speck-Kohlsprossen 23,80 C,A,G,O,L
*

Weinbegleitung – BIO-Zweigelt – Urbanhof Fels a. Wagram 2017 3,90
*

oder lieber ein Fisch-Gericht:

Filet vom gebratenen Seesaibling aus Österreich
auf Süßkartoffel-Gnocchi mit Kürbis und Babymangold 23,60 AcC,G,O,L

Weinbegleitung – Sauvignon Blanc 2018 Bauer Michael Mitterstockstall 3,60

Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren C,A,G,H
Weißes Schokomousse auf Schokoblättchen, mit marinierten Himbeeren 9,80
*

Weinbegleitung – Weißburgunder 2017, lieblich, Michael Bauer 3,40

3-Gang Suppe 28,00 • 3-Gang Vorspeise 32,00 • 4-Gang 36,00 - 5-Gang 42,00

Unsere Aperitifs:

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

Weißburgunder-Frizzante 4,90 O
Glas Haus-Sekt - Riesling Cuvée 4,90 O
Glas Frizzante Rose 4,90

Glas Haus-Sekt
mit unserem angesetzten:
Weingartenpfirsich-, Himbeer- oder Marillenlikör 5,90 O

Glas Frizzante Rosé
mit Dirndlsaft aus der Pielachtaler Genuss Region 5,90 O

Stiegl Hugo - Stiegl Weiße, Holunder, Orangenscheibe,
mit Minze auf Eiswürfel serviert 3,40 A

Vorspeisen

Thunfisch-Carpaccio vom „Sashimi-Filet“ mit Sesam,
Wasabicreme und buntem Sprossensalat 12,90 D,C,G,N,O

Variation von geräucherter Entenbrust & Entenleberpraline,
gefüllt mit Heidelbeeren, im Pistazienmantel,
dazu Kürbissalat und eingelegte schwarze Nüsse 12,90 E,G,H,O,L,M

Beef Tartare
pikant abgeschmeckt auf Avocado-Salat, mit Chili-Creme Fraiche,
Wachtelei, Butter und Toastbrot 14,80 D,G,H,O,L,M

Büffelmozzarella
mit buntem Kirschtomatenragout und frischem Basilikum 10,40 G,O,L,H,M

Hausgebeizter Lachs, nach Art des Chefs
(24 Stunden mit Salz, Zucker, Gewürzen und Gemüse gepökelt, 24 Std. in Öl
eingelegt und zart gemacht, 24 Std. mit Dille mariniert), servieren wir mit
Dillsensauce und Avocado-Mangosalsa 12,90 D,L,M,C,G,O,

Das Körberl: Jourgebäck 1,00 • Kaisersemmel 1,10 • Korngebäck C,A,G 1,40

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit seinem mitgekochten Suppengemüse
Einlagen: Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl 4,60 C,A,G,L,M,N,F

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Speck,
Wurzelgemüse und Steinpilzen 5,20 A,G,O,L,M,F

Kürbiscremesuppe vom Stangenkürbis & Jonagold-Apfel
mit Kernöl, Kürbiskernen und frischer Kresse 5,20 A,O,G,L

Vegetarische und Vegane Gerichte

Hausgemachte Nudeln mit frischen Zucchini, getrockneten Tomaten,
Kräutern, und gehobeltem Parmesan 14,20 C,A,G,O,L,M,H

Süßkartoffelgnocchi, mit Stangen- Kürbiswürfel,
Rucola und Ofen-Kirschparadeisern, geschwenkt in hausgemachtem
Kürbiskern-Pesto und Grana 15,40 A,C,G,O,H,L,M

Teigtaschen, gefüllt mit Steinpilzen, Champignons und Ricotta
mit geschwenktem Babymangold in Basilikum-Pesto,
getrockneten Tomaten, und gehobeltem Parmesan 16,40 A,C,G,H,O,M

Veganer - Roter Paprika mit Süßkartoffel-Kichererbsen-Fülle
auf gelber Paprika-Kokos-creme 12,90 A,O,L

Die 5 Lieblingsspeisen der Gäste:

Riesengarnelen am Zitronengrasspieß (ohne Schale)
auf cremigen Gemüse-Nudeln mit Trüffel-Pesto aus Istrien
und Rucola 26,40 A,B,D,C,G, L

Gekochtes Schulter-Scherzel
für Rindfleisch-Liebhaber...
mit den klassischen Beilagen:
Erdäpfel-Schmarren, Wurzelgemüse,
Semmelkren und Schnittlauchsauce
18,90 C,D,A,G,O,L,M,F

Gegrillte Schweins - Medaillons
Genuss Region Tullnerfelder Schwein
mit Weinbrandsauce mit grünem Pfeffer
Lila Erdäpfelpüree und geschmortem Hokaido-Kürbis 23,60 A,G,O,L,M

„s-Pfandl – Riesen-Spieß“
gesteckt mit saftigem Tullnerfelder Schweinsfilet,
Hühnerfilet, Speck, Würstel, Zwiebel, Paprika,
dazu Pommes, frisches buntes Tagesgemüse,
Kräuterbutter und pikante Chili-Dip 21,90 D,G,O,L,M,F

Filetspitzen vom Rinderfilet & Schweinsfilet
kurz gebraten, geschwenkt in Steinpilzsauce,
dazu servieren wir feine Nudeln
und frischen Brokkoli 24,40 A,C,G,L,O

s´Pfandl`s Regionale Schmankerl

Zwiebel-Rostbraten von der AMA-Kalbin A,L,M,O
kurz gebraten, in Zwiebelsauce geschwenkt, dazu
Braterdäpfel und Röstzwiebel 19,80

„Paprikahendl auf modern“

Hühnerfiletstreifen vom Oberösterreichischen Maishuhn,
in Paprika-Oberssauce, dazu hausgemachten Butterspätzle,
garniert mit frischer Kresse und Chilifäden 16,90 C,A,G,L,M,F

Wiener Backhendl

ausgelöstes Haxerl und saftige Hühnerbrust
vom heimischen Maishuhn,
dazu unseren Erdäpfel-Vogerl-Salat 14,90 C,A,G,O,L,M

Rinder-Filet-Pfeffersteak 200 Gramm

saftig, nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Weinbrand-Sauce mit grünem Pfeffer, dazu servieren wir Kroketten,
gegrillter Kukuruz und buntes frisches Gemüse 27,40 C,G,O,L,M

Wildschweinerückensteak mit Weichsel-Gin-Sauce,
dazu Schupfnudeln und Speck-Kohlsprossen 23,80 C,A,G,O,L

S´Pfandl - Blunz`n – Gröstel, zünftig im Pfandl serviert...

mit Tullnerfelder Blunz`n aus Reidling,
mit Erdäpfeln, Speck, Spiegelei, viel Schnittlauch, pikant
abgeschmeckt mit Majoran, Knoblauch und frischem Kren aus der
Genuss Region Steirischer Kren 14,20 A,C, G,L,S,O

Steirischer Backhendel-Salat

knusprig gebackene Hühnerfiletstücke auf Erdäpfel-Vogerlsalat
mit Kernöl - Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl
gerösteten Kürbiskernen und Wachtelspiegelei 13,90 C,A,G,O,L,M

Fischspezialitäten

Riesengarnelen am Zitronengrasspieß (ohne Schale)
auf cremigen Gemüse-Nudeln mit Trüffel-Pesto aus Istrien
und Rucola 26,40 A,B,D,C,G, L

Lachsforellenfilet vom Grill
mit Rosmarinerdäpfel und mediterranem
Ratatouille-Gemüse 22,80 G,L,O

Filet vom gebratenen Seesaibling aus Österreich
auf Süßkartoffel-Gnocchi mit Kürbis und Babymangold 23,60 A,C,D,G

Zanderfiletmittelstück, saftig gebraten,
auf Kren-Obersauce mit Lauchstreifen,
dazu glacierte Rote Rüben-Erdäpfel-Püree
und Brokkoliröschen 22,80 A,D,G,O,L,

Dessert

Mozartschnitte

Schokobiskuit mit Schichtweise - Nougat-, Pistazien-Mousse und Parisercreme, gedeckt mit Marzipan, garniert mit Pistaziensauce 9,60 A,C,G,H

Geeister Eierlikör-Schoko-Spitz C,G,O,

Hauchdünne Zartbitterschokolade, gefüllt mit alkoholfreiem Eierlikör-Parfait, angerichtet auf leicht säuerlichem Himbeerragout 9,40

Zweierlei Schokoladenmousse

von der weißen und der zartbitteren Schokolade, im Rexglas`l serviert, dazu marinierte Wald-Beeren 7,80 C,G,O

Lauwarmer, gezogener Apfelstrudel

nach Wiener Art mit Schlagobers 4,90 A,C,H,G,O

G´schwenkte Waldviertler-Mohnnudeln

mit Schuß Rum abgelöscht, dazu gibt`s Apfelmus 9,80 C,G,H,O

s`Pfandl Dessertvariation

für unsere Naschkatzen – lassen Sie sich überraschen
Wir servieren Ihnen einen Auszug aus unserer
Nachspeisen-Küche 14,00 C,A,G,H,E,O,F

Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren

Weißes Schokomousse auf Schokoblättchen, mit marinierten Himbeeren und Joghurt-Hafer-Crumble 9,80 A,C,G,O, H

Dessert-Weinbegleitung – Weißburgunder 2017, lieblich, Karl Bauer

Als Digestif empfehlen wir:

Edelbrände von Hämmerle, Reisetbauer, Rochelt, Herzog
oder besuchen Sie unsere Bar im Erdgeschoß,
mit einer riesen Auswahl an österreichischen Spirituosen.

Kaffeespezialitäten von VARESINA

Kleiner Mocca oder Brauner G	2,90
Verlängerter Mocca oder Brauner G	3,40
Wiener Melange G	3,80
Großer Mocca oder Brauner G	4,40
Cappuccino mit Milchschaum G	3,90
Cappuccino mit Schlagoberstuf	4,20
Latte Macchiato mit viel Milchschaum, im Glas serviert G	4,20
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube G	3,20

BIO-Tee – Sonnentor NÖ

...Servieren wir mit Milch oder Zitrone, Kandiszucker,
im Sonnentor-Kännchen mit Teesieb 4,80

Gute Laune Kräutertee BIO - Apfelmintze, Himbeerblätter, Brombeerblätter,
Ringelblumen, Erdbeerblätter, Kornblumen, Sonnenblumenblütenblätter.

*

Ingwer Zitronen Tee BIO - Ingwer, Lemongrass, Zitronenschale, Pfeffer schwarz,
Süsshholz, 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.

*

Alkoholfreie Getränke

BIOSÄFTE – BIOHOF-BEATE UND TONI KOPP - ATZENBRUGG NÖ

BIO – KRIACHERLSAFT	FL 0,25 L	4,40
BIO – KIRSCHENSAFT	Fl. 0,25 L	4,40
BIO – MARILLENSAFT	Fl. 0,25 L	4,40
Gespritzt 0,3l		4,90
0,5l		5,20

S´Pfundl hausgemachte Limo

Prickelnd oder still – mit frischer Minze, Limette, Orange, Zitronensaft, braunem Zucker und Himbeere 0,5l 3,60

Bio Organic – von Red Bull

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

MONTES – das Quellwasser aus Tirol

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

Eiskaltes Wasser mit frisch gepresster Zitrone 0.30 l 2,00 0.50 l 2,40

Eiskaltes Wasser mit Holundersirup und frischer Zitrone 0.30 l 2,40 0.50 l 2,60
Eiskaltes Wasser mit Himbeersirup und frischer Zitrone 0.30 l 2,40 0.50 l 2,60

Sodawasser 0,30 l 1,90 oder 0,50 l 3,00

Soda mit frischer Zitrone 0,30 l 2,90 oder 0,50 l 3,90

Rauch Apfelsaft naturtrüb oder Rauch Orange gespritzt O 0.30 l 3,20 0.50 l 4,00

Rauch Fruchtsäfte-Sortiment:

Rauch Apfelsaft naturtrüb 100%	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Orangennektar	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Johannisbeere	Fl. 0,20 l	3,40
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.30 l	4,00
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.50 l	4,60
RAUCH EISTEE PFIRSICH O	Fl. 0,33 l	3,20

KORL die Cola-Orange Limo aus dem Haus Zwettler O Fl. 0,5 l 3,20

Coke, Coke Light, Fl. 0,33 l 3,20

Almdudler, Libella Orange Fl. 0,33 l 3,20

Portion frische Zitrone 3 cl 0,90

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 l 0,40 – 0,5 l 0,60 – 1 l 1,-

Biere von Weitra, Stiegl und Zwettler

Stiegl Weiße das Gehaltvolle aus Salzburg!

Stiegl Weiße vom Fass A	0,50 l	4,20
Stiegl Weiße vom Fass A	0,33 l	3,60
Stiegl Weiße vom Fass A	0,125 l	1,60

Weitra Bräu Märzen VOM FASS aus der Bierwerkstatt Weitra

Weitra Bräu Märzen A	0,50 l	4,00
Weitra Bräu Märzen A	0,33 l	3,50
Weitra Bräu Märzen A	0,20 l	2,50

Tigerbräu VOM FASS aus Gross Gerungs - Waldviertel pur!

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

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

Stiegl HUGO – mit frischer Minze, Orangenscheibe und Eis A 0,25 l 3,90

Alkoholfreies Bierangebot von Stiegl

Stiegl SPORTWEISSE – ALKOHOOLFREI A	0,50 l	4,20
Stiegl „Freibier“ naturtrübes ohne ALKOHOL A	0,50 l	4,00

Weinspezialitäten - glasweise

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

Weißwein-

Bouteillenweine – Michael Bauer Mittestockstall a. WAGRAM

Grüner Veltliner „Schloßberg“ Michael Bauer 2018 O	1/8 l	2,90
Grüner Veltliner „Alte Rebe“ Michael Bauer 2018	1/8 l	3,90
Riesling Michael Bauer 2018 O	1/8 l	3,60
Chardonnay Michael Bauer 2018 O	1/8 l	3,60
Gelber Muskateller Bauer Michael 2018	1/8 l	3,90
Sauvignon Blanc Michael Bauer 2018 O	1/8 l	3,60

Rotweine

Weinregion WAGRAM und Burgenland

Cabernet Sauvignon, „Bergluft“, Raimund Bauer, Triesneckerhof 2017 O	1/8 l	4,60
Blaufränkisch Classic, Weingut Igler, Durschkreutz Bgld. 2017 O	1/8 l	4,60
Bio-Zweigelt Classic Weingut Urbanhof, Fels am Wagram 2017 O	1/8 l	3,90
Cuvee „Große Reserve“ „Randevious 2014“ Greil Oberstockstall	1/8 l	4,90