

# Liebe Gäste!

Danke, dass Sie uns die Treue halten und wieder bei uns zu Gast sind.  
Am WC und beim Ausgang haben wir für Sie Händedesinfektionsmittel bereitgestellt, bzw. Hände waschen! Wir beachten die Mindestabstände von 1 Meter zwischen den Tischen und tragen Sie die Maske, wir werden Ihren Aufenthalt so sicher als möglich gestalten. Selbstverständlich auch bei Ihrer Feier privat oder der Firma.

Unsere Speisekarte digital unter [www.s-pfandl](http://www.s-pfandl) ersichtlich oder [unter der App Smorder QR-Code – nächste Seite, oder als Download unter: <https://my.smorder.at/api/v1/app-redirect/smorder>](#)



In der letzten Zeit hat man gesehen, wie wichtig es ist, heimische Produkte zu verwenden. Wir sehen uns in unserer Einstellung bestätigt und werden daher weiterhin viele heimische Produkte aus den Genuss-Regionen Österreichs beziehen.

**[www.falstaff.at/restaurantdetail/s-pfandl-5814.html](http://www.falstaff.at/restaurantdetail/s-pfandl-5814.html) Bitte voten Sie für uns!**

## **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 Pfaffstätt - 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 – FILIPP aus Tulln  
Alle Getränke von Brauerei Zwettler und Maller & Höfinger beide aus NÖ

## **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

## **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, SchwefeldioxydCo<sup>2</sup> - O • Sellerie - L • Senf - M • Soja - F • Weichtiere - R • Sesam - N

Alle Preise verstehen sich inklusiver aller gesetzlichen Abgaben!

# S´Pfandl Mittagsmenü inkl. Tagessuppe 9,80

Montag, Donnerstag und Freitag von 11.00 – 14.00 Uhr

## Wählen Sie aus unseren 5 Mittagsmenüs

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

\*

**Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf knackigen Blatt-Salaten,**  
bunt garniert, mariniert mit Joghurt-Kräuter-Dressing 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

\*

**Gebratenes Fischfilet (Zuchtwels)**  
mit Petersilerdäpfel und Ratatouille D,L,O,G

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

Dieser Link oder QR Code führt zur App!

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

oder



Restaurantküche auch zum Mitnehmen in der Take-Away-Box!

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](http://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.at](http://www.s-pfandl.at) ersichtlich oder **unter der App Smorder zum Download vorbereitet!**



**Unsere Herbst Aperitif-Empfehlung:**

**Lillet Roseberry“**

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

**Saisonale Empfehlungen**

**Tartare vom hausgebeiztem Lachsforellenfilet D,G,L,M,O**  
mit Honig-Dill-Senfsauce, lauwarmen Ofenkartoffel, gefüllt mit Wasabifrischkäse, Lauchsprossen und Lachsforellen-Kaviar 14,90

**Cremesuppe vom Tullnerfelder Stangenkürbis & Golden Delicious**  
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Apfelchips 5,20 A,O,G,L

**Geschmorte Rinderbacker`l**

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

**Hirschrückensteak**, zartrosa gegrillt,  
mit Steinpilzsauce, Walnusskroketten und frischen Kohlsprossen,  
garniert mit Preiselbeeren und Mini-Birne 26,80 C,A,G,H,O,L

**Kürbis-Ravioli mit frischen Zucchini**, getrockneten Tomaten,  
Kräutern, Rucola und gehobeltem Parmesan 14,20 C,A,G,O,L,M,H



**Gebratenes Lachsforellenfilet**

dazu servieren wir Kürbispüree,  
Zucchini-Spaghetti, mit geschmorten Paradeisern  
und frischen Kräutern abgeschmeckt 23,60 A, D,G,O,

**Topfensouflee flaumig gebacken, aus AMA-Topfen, C,A,G,O,H**  
dazu servieren wir hausgemachten Marillenröster und Pistazieneis 9,20

## Unsere Aperitifs

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

Frizzante vom Gelben Muskateller 4,90 O  
Glas Haus-Sekt - Riesling Cuvée 4,90 O  
Glas Frizzante Rose 4,90

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

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

**„Lillet Roseberry“**  
Lillet Rosè, Wild-Berry-Russian-Schweppes, Erdbeere, Minze 5,90 O

## Vorspeisen

**Tartare vom hausgebeiztem Lachsforellenfilet** D,G,L,M,O  
auf Honig-Dill-Senfsauce, mit lauwarmen Ofenkartoffel, gefüllt mit  
Wasabifrischkäse, Lauchsprossen und Lachsforellen-Kaviar 14,90

**Beef Tartare-Lasagne**  
pikant abgeschmeckt, schichtweise auf Toastbrot, mit Avocado-Salat,  
Chili-Creme Fraiche, Wachtel-Spiegelei, Butter 14,80 D,G,H,O,L,M

**Schaf-Frischkäse-Gupferl**  
mit fruchtigem Kirschtomatenragout und hausgemachtem  
Basilikumpesto 11,40 G,O,L,H,M

**Resch & Frisch - Gebäck:**  
Nur auf Bestellung – Das Körberl am Tisch ist nicht erlaubt!  
Jourgebäck 1,00 • Kaisersemmel 1,10 • Korngebäck 1,40 C,A,G

## Suppen

**Kräftige Rindsuppe** mit seinem mitgekochten Suppengemüse  
Einlagen: Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl 4,90 C,A,G,L,M,N,F

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

**Cremesuppe vom Tullnerfelder Stangenkürbis & Golden Delicious**  
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Apfelchips 5,20 A,O,G,L

## Salate

**Steirischer Backhendel-Salat**  
knusprig gebackene Hühnerfiletstücke auf Erdäpfel-Vogerlsalat  
mit Kernöl - Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl  
gerösteten Kürbiskernen und Wachtelspiegelei 14,50 C,A,G,O,L,M

**S'Pfandl Herbst-Salat**  
Gebakener Brie im Haselnussmantel, auf  
Rucola, mariniert mit Honig und Himbeer-Essigmarinade,  
garniert mit Birnenstücken und bunten Trauben 14,50 C,A,G,H,O,

## Vegetarische und Vegane Gerichte

**Kürbis-Ravioli mit frischen Zucchini**, getrockneten Tomaten,  
Kräutern, Rucola und gehobeltem Parmesan 14,20 C,A,G,O,L,M,H

**Veganer - Gefüllter Roter Paprika**  
mit Kichererbsen-Gemüsefülle,  
auf gelber Paprikacreme 12,40 O,L,

**Veganes Tepanyaki**  
mit Stangenkürbis, Steckrübe, Süßkartoffel und Lila Erdäpfel,  
abgeschmeckt mit frischen Kräutern, garniert mit Rucola,  
hausgemachtem Kürbiskernpesto 17,40 H,O,L

**Gnocchi mit Tullnerfelder Stangenkürbiswürfel**, Jungzwiebel,  
Babyspinat und frische Kräuter, garniert mit  
Ofen-Kirschparadeiser und Parmesan 17,40 A,C,G

## Die 5 Lieblingsspeisen der Gäste:

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

kurz gebraten, in Zwiebelsauce geschwenkt, dazu  
Braterdäpfel garniert mit Röstzwiebel und Fächergurkerl 19,80 A,L,M,O

### **Gekochtes AMA-Schulterscherzel**

Gekochtes Schulterscherzel mit Suppengemüse, als Beilage:  
Rösti, Kürbis-Rahmgemüse und SchnittlauchsaUCE 18,40 A,C,G,L,O,

### **„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 22,90 D,G,O,L,M,F

### **Filetspitzen vom Tullnerfelder Schwein**

in Pfefferobersauce, dazu KroketteN, geschmorter Hokaidokürbis und  
Erbsenschoten 21,40 A,C,G,L,O



### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

dazu servieren wir Kürbispüree,  
Zucchini-Spaghetti, mit geschmorten Paradeisern  
und frischen Kräutern abgeschmeckt 23,60 A, D,G,O,

## s´Pfandl`s Regionale Schmankerl

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

kurz gebraten, in Zwiebelsauce geschwenkt, dazu  
Braterdäpfel garniert mit Röstzwiebel und Fächergurkerl 19,80 A,L,M,O

### **„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

### **Geschmorte Rinderbackerl**

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

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

vom Schlögel, dazu servieren wir Petersilerdäpfel  
und Rahmgurkensalat 21,80 A,C,G,O,

**Hirschrückensteak**, zartrosa gegrillt,  
mit Steinpilzsauce, Walnusskroketten und frischen Kohlsprossen,  
garniert mit Preiselbeeren und Mini-Birne 26,80 C,A,G,H,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

### **Wiener Backhendl**

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

# Fischspezialitäten aus NÖ



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



**Gebratenes Lachsforellenfilet**  
dazu servieren wir Kürbispüree,  
Zucchini-Spaghetti, mit geschmorten Paradeisern  
und frischen Kräutern abgeschmeckt 23,60 A, D,G,O,L



**Bachforelle ca. 350g, im Ganzen,**  
mit frischen Kräutern in Butter gebraten,  
dazu Petersilerdäpfel vom Hagl aus Staasdorf  
und einen gemischten Blattsalat 23,60 A,G,L,M,O,



## Dessert

### **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

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

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

**Topfensouflee flaumig gebacken, aus AMA-Topfen, C,A,G,O,H**  
dazu servieren wir hausgemachten Marillenröster und Pistazieneis 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 16,00 C,A,G,H,E,O,F

## die Eis-Klassiker

### **Eiskaffee**

Vanilleeis auf eiskalten schwarzen Kaffee,  
garniert mit Schlagobers 4,70 C,G,

### **Heiße Liebe**

Cremiges Vanilleeis mit lauwarmen Himbeeren  
und Schlagobers 5,50 C,G,O

*Dessert-Weinbegleitung – Weißburgunder 2017, lieblich, Michael Bauer*

### **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.

## 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, 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-Früchteteer BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen,  
leuchtet in einem kräftigen Kaminrot.

\*

# Alkoholfreie Getränke

## Unsere Getränkeempfehlung S´Pfandl hausgemachte Limo !!!

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

### BIOSÄFTE – BIOHOF-LUTZ

BIO – Karotten-Apfel-Kriacherl	FL 0,25 L	4,20
BIO – Birnensaft	Fl. 0,25 L	4,20
Gespritzt 0,3l	4,80	0,5l 5,00

<b>KORL die Cola-Orange Limo (Zwettler Brauerei)</b> O	Fl. 0,50 l	3,40
<b>WACHAUER MARILLENKRACHERL</b>	Fl. 0,33 l	3,20
Coke, Coke Zero, Almdudler, Frucade	Fl. 0,33 l	3,20
RAUCH EISTEE PFIRSICH O	Fl. 0,33 l	3,20

### Bio Organic – von Red Bull

Bio Organic-Cola von Red Bull	Flasche 0,25 l	3,60
Bio Organic - Tonic Water oder Bitter Lemon	Flasche 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

<b>Eiskaltes Wasser mit frisch gepresster Zitrone</b>	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

<b>Sodawasser</b>	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

### Unser Fruchtsäfte-Sortiment:

Rauch <b>BIO</b> Apfelsaft naturtrüb 100%	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Orangenektar	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch <b>BIO</b> Marillennektar	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Johannisbeere	Fl. 0,20 l	3,40
Mostviertler Traubensaft	Fl. 0,25 l	3,40
Mostviertler Traubensaft gespritzt	0.30 l	4,00
Mostviertler Traubensaft gespritzt	0.50 l	4,60
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.30 l	4,00
Rauch Fruchtsäfte gespritzt O	0.50 l	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, Arbeitszeitabdecken zu können, verrechnen wir für Wasser als Getränk folgende Preise: 0,3 l 0,40 – 0,5 l 0,60 – 1 l 1,-

# Bier

## OTTAKRINGER ROTES ZWICKL vom FASS

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

## Weitra Bräu Märzen VOM FASS aus der Bierwerkstatt Weitra

Weitra Bräu Märzen A	0,50 l	4,20
Weitra Bräu Märzen	0,33 l	3,60
Weitra Bräu Märzen	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

## HB-TRAUNSTEIN - WEIßBIER SPEZIAL – NUR BEI UNS! FL. 0,50 l 4,20

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
<b>Zwettler Radler-Citrus</b>	<b>Fl. 0,50 l</b>	<b>3,90</b>

## Alkoholfreies Bierangebot

HB-TRAUNSTEIN - <u>WEIßBIER</u> ALKOHLFREI A	FL.	0,50 l	4,20
LUFTIKUS exzellenter isotonischer Biergeschmack von Zwettler a	FL.	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 2019 O	1/8 l	2,90
Grüner Veltliner „Alte Rebe“ Michael Bauer 2019	1/8 l	3,90
Riesling Michael Bauer 2019 O	1/8 l	3,60
<b>Gelber Muskateller Bauer Michael 2019 2. Platz Vinaria 2020</b>	1/8 l	3,90
Sauvignon Blanc Michael Bauer 2019 O	1/8 l	3,60
DAVID GUTMAYER CHARDONNAY BARRIQUE 2018		
Unterdürnbach Weinviertel NÖ	1/8 l	4,90

## Rotweine o

### Aus Niederösterreich und Burgenland

LEO AUMANN Caberneth S./Zweigelt 2017 Tribuswinkel/Thermenregion	1/8 l	4,60
DAVID GUTMAYER BLAUBURGER 2018 „KATHARINA“ Weinv.NÖ	1/8 l	3,90
DAVID GUTMAYER Blauer ZWEIFELT „Beginning of the future“ 2018		
Unterdürnbach Weinviertel NÖ	1/8 l	4,40
GAGER „Cuvee Q2“ 2016 Deutschkreutz/ Bgld.	1/8 l	4,90