

Liebe Gäste!

Danke, dass Sie uns die Treue halten und wieder bei uns zu Gast sind.
Wir bitten Sie, die bereits bekannten Abstandsregeln und die Mund-Nasen-Bedeckung beim Verlassen des Platzes zu verwenden. Am WC und beim Ausgang haben wir für Sie Händedesinfektionsmittel bereitgestellt, bzw. Hände waschen! Selbstverständlich ist unsere Speisekarte digital unter 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 kaufen. 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 Bitte voten Sie für uns!

Ein kleiner Auszug unserer Produkte und Lieferanten:

Fleisch und Wurstspezialitäten - Wiesbauer Gourmet, Reidling, Kröswang 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, Kröswang
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
Alle Getränke von 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, SchwefeldioxydCo² - 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

Vegetarischer Chef-Salat - Gegrillter Kuhmilch-Feta auf knackigen Blatt-Salaten, fein garniert, mariniert mit Balsamicodressing G,L,M,O

*

Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf knackigen Blatt-Salaten, bunt garniert, mariniert mit Joghurt-Kräuter-Dressing C,D,G,O,M

*

Gebackenes Sur-Schweinskarree-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

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, unter S´Pfandl bestellen. Abholzeit eingeben – bezahlen – Rechnung per Email erhalten - abholen.

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

SommerGenussWochen

www.genuss-region.at



Unsere Happy-Summer- Aperitif-Empfehlung:

Lillet Roseberry“

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

Saisonale Empfehlungen

Tartare vom hausgebeiztem Lachsforellenfilet

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

Kerbel-Petersilie-Cremesuppe mit Lachsforellen-Nockerl 5,20 A,O,G,L

Geschmorte Rinderbacker`l in Rotwein-Gin-Sauce,

dazu Wurzel-Gemüse, geröstete Eierschwammerl, Serviettenknödel und Preiselbeeren 19,40 A, C, G, L, M, O,

Kalbsrückensteak mit Eierschwammerl-Gulyas,

dazu Tagliatelle und Brokkoligemüse 24,80 C,A,G,O,L

Eierschwammerl a`la creme mit frischen Kräutern,

dazu gebratene Serviettenknödel 17,40 A,C,G,L,O

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Haberzeth

dazu servieren wir Erdäpfelpüree mit Trüffel-Pesto,
„vom Philipp – Mediterran Oase Tulln“, und buntes Paprikagemüse 23,60 A,G,O,L



Kokos-Erdbeertörtchen, mit flüssigem Kern auf C,A,G,H

marinierten Erdbeeren mit Joghurt-Hafer-Crumble 9,80

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

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

Vorspeisen

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

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 4,60 C,A,G,L,M,N,F

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

Kerbel-Petersilie Cremesuppe mit Lachsforellen-Nockerl 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 Salat
Gegrillter Kuhmilch-Feta im Tullnerfelder Rohschinkenmantel,
auf knackigen Blatt-Salaten, fein garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika
und Oliven, mariniert mit Balsamicodressing 14,50 G,L,M,O,

Vegetarische und Vegane Gerichte

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

Veganer - Gefüllter Roter Paprika
mit Kichererbsen-Gemüsefülle,
auf gelber Paprikacreme 12,40 A,C,G,O,H,L,M

Eierschwammerl a`la creme mit frischen Kräutern,
dazu gebratene Serviettenknödel 17,40 A,C,G,L,O

Gnocchi mit frischen Eierschwammerl, 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

Wiener- Rindfleisch – Teller

Gekochtes Beinflfleisch, Rindermark, Schulterscherzel, Suppengemüse,
als Beilage: Rösti, Semmelkren und Schnittlauchsauce 19,40 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

kurz gebraten, geschwenkt in Paprikaoberssauce,
dazu servieren wir Serviettenknödel
und frischen Brokkoli 24,40 A,C,G,L,O



Gebratenes Lachsforellenfilet

dazu servieren wir Erdäpfelpüree mit Trüffel-Pesto,
„vom Philipp – Mediterran Oase Tulln“,
und tomatisiertes Paprika-Zucchini-Melanzani-Gemüse 23,60 A, D,G,O,L

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 Wurzel-Gemüse,
geröstete Eierschwammerl, Serviettenknödel
und Preiselbeeren 19,40 A, C, G, L, M, O,

Gebackene Mais-Hühnerbrust

gefüllt mit Tullnerfelder Rohschinken, Mozzarella und frischen Kräutern,
dazu geschwenkte Rosmarinerdäpfel und Chilidip 17,90 A,C,G,O

Kalbsrückensteak, zartrosa gegrillt,
auf pikantem Eierschwammerl-Gulyas,
dazu Tagliatelle und Brokkoligemüse 24,80 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 Mayoran, 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 Erdäpfelpüree mit Trüffel-Pesto,
„vom Philipp – Mediterran Oase Tulln“,
und tomatisiertes Paprika-Zucchini-Melanzani-Gemüse
23,60 A, D,G,O,L



Saibling 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

s`Pfandl Dessertvariation

für unsere Naschkatzen – lassen Sie sich überraschen
Wir servieren Ihnen einen Auszug aus unserer
Nachspeisen-Küche 15,00 C,A,G,H,E,O,F

Kokos-Erdbeertörtchen, mit flüssigem Kern auf C,A,G,H
marinierten Erdbeeren mit Joghurt-Hafer-Crumble 9,80

Eis und Geeiste Desserts

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

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

Eiskaffee – der Klassiker

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

Erdbeerbecher

Frische Erdbeeren auf Vanilleeis,
mit Schuß Eierlikör und Schlagobers 5,80 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-Früchtetee BIO - Hagebutten, Apfelstücke, Hibiskus, Orangenschalen,
leuchtet in einem kräftigen Kaminrot.

*

Alkoholfreie Getränke

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

KORL die Cola-Orange Limo (Zwettler Brauerei) O	Fl. 0,50 l	3,40
WACHAUER MARILLENKRACHERL	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

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

Sodawasse	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 BIO Apfelsaft naturtrüb 100%	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch Orangenektar	Fl. 0.20 l	3,40
Rauch BIO Marillenektar	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
ZWETTLER SAPHIER PILS	0,33L	3,80
Zwettler Radler-Citrus	Fl. 0,50 l	3,90

Alkoholfreies Bierangebot

HB-TRAUNSTEIN - WEIßBIER 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 2017	1/8 l	3,90
Riesling Michael Bauer 2019 O	1/8 l	3,60
Chardonnay Michael Bauer 2019 O	1/8 l	3,60
Gelber Muskateller Bauer Michael 2019	1/8 l	3,90
Sauvignon Blanc Michael Bauer 2019 O	1/8 l	3,60

Rotweine o

Aus Niederösterreich und Burgenland

LEO AUMANN Blaufränkisch/Zweigelt 2017 Tribuswinkel/Thermenregion	1/8 l	4,60
HANS IGLER Blaufränkisch Classic, Weingut, Deutschkreutz/Bgld. 2018	1/8 l	4,60
FRANZ UND CHRISINTE NETZL Zweigelt 2017 Göttlesbrunn NÖ	1/8 l	3,90
GAGER „Cuvee Q2“ 2016 Deutschkreutz/ Bgld.	1/8 l	4,90