



# *Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant Pfaff*

Im Namen des gesamten Teams heißen wir Sie herzlich willkommen!  
We welcome you from around the world.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!  
We wish a great stay and eat well.

# Menü

11.30 - 14.00 & 18.00 - 21.00

## Hirsch-Spieß "Wilderer Art"

Feiner Hirschmedaillons-Spieß auf einem Bett aus Pfifferlingen und einer selbstgemachten Wildsauce mit Birne und Preiselbeeren. Dazu **geschmälzte Spätzle** mit **glasierten Maronen** und einem **Beilagensalat**

32,70

## Hirschragout

mit Preiselbeeren, **geschmälzten Spätzle** und einem **Beilagensalat**

31,40

## Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"

**Kalbsfleisch** mit frischen Champignons in Cognacrahmsauce, dazu **hausgemachte Rösti** und **Beilagensalat**

29,70

## Schwarzwaldforelle „Müllerin“ - frisch aus dem Bassin

Die **Regenbogenforelle** wird fangfrisch seit vielen Jahrzehnten für Sie zubereitet und als ganzer Fisch in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln, Zitrone und **Beilagensalat**

29,70

## Pfaff's Pfannen-Brädle

Medaillons vom **Schwein**, mit Champignon-Tomaten-Kräutergarnitur, dazu **Käserahm-Spätzle** und einem **Beilagensalat**

29,40

## Steak Chef

**Schweinerückensteak** mit Kräutergarnitur, Paprika und Champignons mit Käse überbacken, dazu **Pommes frites** und ein **Beilagensalat**

28,40

## Cordon Bleu "Schweizer Art"

Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes Frites und einem Beilagensalat

27,70

## Fettucini a la Cambaretti

Bandnudeln mit Garnelen in einer leicht pikanten Sauce

24,70

## Pasta a la Calabrese

Nudeln mit Tomatensauce und Gemüse

16,70

# Menu

11.30 - 14.00 & 18.00 - 21.00

## **Deer skewer "Poacher's Style"**

Fine venison medallion skewer on a bed of chanterelles and a homemade game sauce with pear and cranberries. In addition, melted spaetzle with glazed chestnuts and a side salad

32.70

## **Venison ragout**

with cranberries, melted spaetzle and a side salad

31.40

## **Veal slices "Zurich style"**

Veal with fresh mushrooms in cognac cream sauce, served with homemade Rösti and a side salad

29.70

## **Black Forest trout "Müllerin" - fresh from the basin**

The rainbow trout has been freshly caught and prepared for you for many years and is fried as a whole fish in butter with boiled potatoes, lemon and a side salad

29.70

## **Pfaff's Pfannen-Brädle**

Pork medallions with a mushroom and tomato herb garnish

Cream cheese spaetzle and a side salad

29.40

## **Steak Chef**

Pork loin steak with herb garnish, peppers and mushrooms gratinated with cheese, with French fries and a side salad

28.40

## **Cordon Bleu "Schweizer Art"**

Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes Frites und einem Beilagensalat

27,70

## **Fettucini a la Cambaretti**

Tagliatelle with shrimps in a slightly spicy sauce

24.70

## **Pasta a la Calabrese**

Pasta with tomato sauce and vegetables

16.70

# Menü

11.30 - 14.00 & 18.00 - 21.00

## **Currygeschnetzeltes von der Pute**

**Putengeschnetzeltes** mit einer cremigen Curryrahmsauce mit **Reis**  
und einem **Beilagensalat**

24,70

## **Paniertes Schweies-Schnitzel**

Schweinerücken paniert und knusprig gebraten, mit Pommes frites  
/ Spätzle und einem Beilagensalat

21,70

## **Paniertes Puten-Schnitzel**

Putenbrust paniert und knusprig gebraten, mit Pommes frites / Spätzle und einem  
Beilagensalat

23,70

## **Saftiges Rumpsteak (<250g)**

feinstes Roastbeef (Rind) mit Kräuterbutter, Country Potatoes und einem  
**Beilagensalat**

33,70

## **Schwarzwald-Forellenfilets (praktisch grätenfrei)**

in Buttermandeln gebraten, mit Petersilienkartoffeln und **Beilagensalat**

30,40

## **Vegan-Teller**

Veganes Schnitzel mit **Pommes frites** und einem **Beilagensalat**

23,40

## **Schwarzwälder Schinkenplatte mit Brot**

19,70

## **Für Kinder**

Chicken **Nuggets** mit Sauce und Pommes 11,00

**Kinderputensteak** mit Spätzle und Rahmsauce 13,00

**Kinderfischstäbchen** mit Salzkartoffeln 11,00

# Menu

11.30 - 14.00 & 18.00 - 21.00

## **Cordon Bleu "Swiss Style"**

Pork loin stuffed with ham and cheese with French fries  
and a side salad

27.70

## **Curry sliced turkey**

Turkey slices with a creamy curry cream sauce with rice  
and a side salad

24.70

## **Breaded pork schnitzel**

Breaded and crispy fried pork loin with French fries  
/ Spätzle and a side salad

21.70

## **Breaded turkey schnitzel**

Breaded and crispy fried turkey breast, with French fries / Spätzle  
and a side salad

23.70

## **Juicy rump steak (<250g)**

The finest roast beef (beef) with herb butter, country potatoes and a side salad

33.70

## **Black Forest trout fillets (practically boneless)**

fried in buttered almonds, with parsley potatoes and side salad

30.40

## **Vegan plate**

Vegan schnitzel with French fries and a side salad

23.40

## **Black Forest ham platter with bread**

19.70

## **For children**

Chicken nuggets with sauce and fries 11.00

Children's turkey steak with spaetzle and cream sauce 13.00

Children's fish fingers with boiled potatoes 11.00

# VESPERKARTE

14.00 - 18.00

## **Hirschragout**

mit Preiselbeeren, geschmälzten Spätzle und einem **Beilagensalat**

31,40

## **Paniertes Schweineschnitzel**

Schweinerücken sorgfältig paniert und knusprig gebraten, dazu  
Pommes frites und einem Beilagensalat auf dem Teller

21,70

## **Paniertes Putenschnitzel**

Putenbrust sorgfältig paniert und knusprig gebraten, mit Pommes frites und einem Beilagensalat  
auf dem Teller

23,70

## **1 Paar Hausmacher-Rostbratwürste**

mit Pommes frites und Salatbeilage (auf einem Teller)

18,70

## **Schwarzwälder Schinkenplatte mit Brot**

19,70

## **Wurstsalat**

Badischer Wurstsalat mit Brot

16,40

## **Strammer Max**

"Strammer Max" ist ein traditionelles deutsches Gericht: zwei Scheiben Bauernbrot, darauf  
gekochter Hinterschinken, geschmolzener Käse und zwei Spiegeleier

18,70

## **Toast Hawaii**

Zwei Toasts belegt mit Hinterschinken und Ananas, überbacken mit Käse

13,70

## **Vegan-Teller**

Veganes Schnitzel mit knusprigen Pommes frites und einem **Beilagensalat**

23,40

## **Für Kinder**

Chicken Nuggets mit Sauce und Pommes 11,00

Kinderputensteak mit Spätzle und Rahmsauce 13,00

Kinderfischstäbchen mit Pommes 11,00

# AFTERNOON MENU

14.00 - 18.00

## **Venison ragout**

with cranberries, melted spaetzle and a side salad

31.40

## **Breaded pork schnitzel**

Pork loin carefully breaded and fried until crispy, served with crispy French fries / spaetzle and a side salad on the plate

21.70

## **Breaded turkey schnitzel**

Turkey breast carefully breaded and fried until crispy with French fries / spaetzle and a side salad on the plate

23.70

## **1 pair of homemade grilled sausages**

with French fries and side salad (on the plate)

18.70

## **Black Forest ham platter** with bread and side dishes

19.70

## **Sausage salad bavarian style** with bread

16,40

## **Strammer Max**

"Strammer Max" is a traditional German dish: two slices of farmer's bread, fried ham, melted cheese and two fried eggs

18.70

## **Toast Hawaii**

Two toasts with ham, pineapple and gratinated cheese

13,70

## **Vegan plate**

Vegan schnitzel with crispy French fries and a side salad.

23.40

## **For children**

Chicken nuggets with sauce and fries 11.00

Children's turkey steak with spaetzle and cream sauce 13.00

Children's fish fingers with fries 11.00

# SUPPEN

## **Gulaschsuppe**

mit Brot

10,70

## **Pariser Zwiebelsuppe**

mit Croutons und Käse gratiniert

11,70

## **Broccolisuppe, Tomatensuppe, Flädlesuppe**

mit Brot

8,40

# SALATE

## **Griechischer Salat**

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Schafskäse mit Brot

16,00

## **Salat mit Putenstreifen**

Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, dazu Brot

18,80

## **Beilagensalat**

6,50

## **Portion Käse-Rahm Spätzle**

12,80

## **Portion Pommes oder Spätzle**

8,00



## SOUPS

### **Gulash soup**

with bread

10.70

### **Parisian onion soup**

gratinated with croutons and cheese

11.70

### **Broccoli soup, tomato soup, beef broth with babble**

with bread

8,40

## SALADS

### **Greek salad**

Green salad with tomatoes, cucumbers, peppers, olives and sheep's cheese and bread.

16.00

### **Salad with turkey strips**

Mixed salad with grilled turkey strips and bread

18.80

### **Side salad**

6.50

### **Portion of cheese-cream spaetzle**

12,80

### **Portion of fries or spaetzle**

8.00

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lebensquell <b>Wasser</b> still / medium	0,33l – 4,50	1l – 8,90
<b>Granderwasser</b> still / medium	0,5l - 2,00	

## KlosterGarten – Saftschorlen

Apfel-Johannisbeere-Lavendel	0,33l - 6,50
Apfel-Rosmarin	0,33l - 6,50
Birne-Ingwer	0,33l - 6,50

Apfelsaft, Orangensaft	0,4l - 6,50
	0,2l - 4,50

Apfelschorle, Johannisschorle	0,4l - 5,50
	0,2l - 3,80

Bio-Holundersirup mit Grandersprudel	0,4l - 6,50
	0,2l - 4,50

<b>Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Spezi</b>	0,4l - 5,50
	0,2l - 3,80

<b>Eistee</b> Peach / Lemon	0,4l - 5,50
Schweppes <b>Ginger Ale</b>	0,2l - 5,50
Schweppes <b>Tonic Water</b>	0,2l - 5,50
Schweppes <b>Bitter Lemon</b>	0,2l - 5,50
Schweppes <b>Ginger Beer</b>	0,2l - 5,50

Alle Preise in € inkl. 19% gesetzl. MhrwrtSt. / stat. VAT / IVA legal / TVA legal / 法定增值税 -  
we are forced to do that. Sorry for that.

# BIO - KAFFEE

**Bio-Café Crema** 4,30

**Pott BIO-Café** 4,80

**Latte Macchiato** 5,30

**Cappuccino** 4,70

**Milchkaffee** 4,80

**Bio-Espresso** 3,50

**Cortado / Espresso-Macchiato** 4,00

**Doppio Espresso** 5,00

**Tasse heiße BIO-Schokolade** 5,30

**Bio-Chai Latte** 5,50

**Tasse Tee mit losem Bio-Tee** frisch aufgebrüht 5,30

Schwarzer Tee

Grüner Tee, Almkräuter

Rote Beere

Minze

Verveine

Kamile

Chai

# BIERE VOM FASS

<b>Ketterer Edel / Export 5,2%</b>	0,3l – 4,30
<b>Ketterer Edel / Export 5,2%</b>	0,4l – 5,20
<b>Ketterer Edel / Export 5,2%</b>	0,5l – 6,10

<b>Ketterer "Zwickel" naturtrüb 4,9%</b>	0,3l – 4,30
<b>Ketterer "Zwickel" naturtrüb 4,9%</b>	0,4l – 5,20
<b>Ketterer "Zwickel" naturtrüb 4,9%</b>	0,5l – 6,10

<b>Alpirsbacher Dunkel 5,2%</b>	0,3l – 4,30
<b>Alpirsbacher Dunkel 5,2%</b>	0,4l – 5,20
<b>Alpirsbacher Dunkel 5,2%</b>	0,5l – 6,10

<b>Fürstenberg Pils 4,8%</b>	0,3l – 4,30
<b>Fürstenberg Pils 4,8%</b>	0,4l – 5,20
<b>Fürstenberg Pils 4,8%</b>	0,5l – 6,10

<b>Fürstenberg Weizen 5,4%</b>	0,3l – 4,30
<b>Fürstenberg Weizen 5,4%</b>	0,4l – 5,20
<b>Fürstenberg Weizen 5,4%</b>	0,5l – 6,10

<b>Radler (Panaché) süß / sauer</b>	0,3l – 4,30
<b>Radler (Panaché) süß / sauer</b>	0,4l – 5,20
<b>Radler (Panaché) süß / sauer</b>	0,5l – 6,10

## Biere aus der Flasche

<b>Alpirsbacher Starkbier 7,3%,</b>	0,5l – 5,80
-------------------------------------	-------------

## Alkoholfreie Biere

<b>Ketterer Weizen alkoholfrei &lt;0,5%</b>	0,5l – 5,80
<b>Ketterer Pils alkoholfrei &lt;0,5%</b>	0,33l – 4,30

## ROTWEIN / RED WINE

<b>Spätburgunder</b> "Oberbergener" trocken (dry)	¼ l – 8,50
	1/8 l – 5,20
	Flasche Wein 1 l – 32,00
<b>Spätburgunder</b> "Alde Gott" halbtrocken (halfdry)	¼ l – 7,50
	1/8 l – 4,80
	Flasche Wein 1 l – 30,00
<b>Dürkheimer Feuerberger</b> , lieblich (sweet)	¼ l – 8,50
	1/8 l – 5,20
	Flasche Wein 1 l – 32,00

## WEIßWEIN / WHITE WINE

<b>Grauburgunder</b> , Oberbergener vom Kaiserstuhl (trocken)	¼ l – 8,50
	1/8 l – 5,20
	Flasche Wein 1 l – 32,00
<b>Riesling</b> "Alde Gott", trocken	¼ l – 7,50
	1/8 l – 4,80
	Flasche Wein 1 l – 30,00
<b>Weißburgunder</b> , Oberbergener vom Kaiserstuhl (halbtrocken)	¼ l – 7,50
	1/8 l – 4,80
	Flasche Wein 1 l – 30,00
<b>Scheurebe</b> (lieblich / sweet)	¼ l – 7,50
	1/8 l – 4,80
	Flasche Wein 1 l – 30,00

## WEIßHERBST / ROSÉ

<b>Durbacher Spätburgunder Weißherbst</b>	¼ l – 8,50
	1/8 l – 5,20
	Flasche Wein 1 l – 32,00
<b>Glottertäler „Roter Bur“ Spätburgunder Weißherbst</b>	¼ l – 8,50
	1/8 l – 5,20
	Flasche Wein 1 l – 32,00
<b>Alle Weine auch als Schorle möglich</b>	¼ l – 6,50
	1/8 l – 4,00

# DESSERTS

**Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte**  
**Homemade Black Forest Cake**  
7,20

**Warmer Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce**  
**Warm apple strudel with hot vanilla sauce**  
8,40

**Rüeblikuchen / Möhrenkuchen**  
**Carrot cake**  
6,20

**Käsekuchen**  
**Cheesecake**  
4,90

**Eisbecher mit 3 Kugeln Eis**  
**3 scoops of icecream**  
ohne Sahne / without whipped cream 6,80  
mit Sahne / with whipped cream 7,50

## APERITIV

Glas Sekt	0,1l - 5,00
Aperol Spritz	250 ml - 8,90
Hugo	250 ml - 7,90
Martini Bianco	5cl - 8,50
Campari Orange	5cl - 9,50
Campari Soda	5cl - 7,50
Gin & Tonic	9,50
Moskau Mule	10,50
Whiskey	4cl - 8,80
Vodka	4cl - 6,50
Baileys auf Eis	4cl - 7,50

## SCHNÄPSE / DIGESTIVES

Mohrbirne Scheibel Premium Schnaps	2cl - 8,00
Williamsbirne trüb	2cl - 6,00
Ramazotti	4cl - 5,50
Zibärtele	2cl - 4,50
Obstler	2cl - 4,50
Mirabell	2cl - 4,50
Himbeergeist	2cl - 4,50
Grappa Julia	2cl - 4,50
Jägermeister	2cl - 4,50

Alle Preise in € inkl. 19% gesetzl. MhrrwtSt. / stat. VAT / IVA legal / TVA legal / 法定增值税 -

we are forced to do that. Sorry for that.