

Vorspeise

karamellisierter Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof,
Blattsalat mit Apfelvinaigrette, Pfirsich Chutney

14,50

gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln
dazu marinierter Feta und Rosmarin-Focaccia

12,50

gezupfte Burrata mit Gemüse-Antipasti
und gebratenen Garnelen

12,50

Shakshuka (geschmorte Paprika-Tomate)
aus dem Pfännchen mit pochiertem Landei

8,50

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Nudeln und Flädle

7,50

Pfifferlingcremesuppe
mit Croûtons und Kräuter Schmand

7,-

Zwiebelsuppe mit Croûtons
und Grana Padano überbacken

7,-

Rote Paprikasuppe
mit Ziegenkäse im Zucchini-mantel gebraten

7,-

Hauptgerichte

**alle mit einem X versehenen Gerichte können auch als reduzierte Portion bestellt werden.*

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein
mit Champignons in Rahmsauce
Pommes frites und gemischtem Salat
X 19,50

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein
mit Paprikasauce
Pommes frites und gemischtem Salat
X 19,50

Cordon Bleu vom Eifelschwein
mit Kroketten und gemischtem Salat
X 19,50

Hauptgerichte

Forellenfilets gebraten „Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

X 19,50

Medaillons vom Eifler Schweinefilet
mit Pfifferlinge in Rahmsauce, Spätzle
und gemischtem Salat

X 24,50

Medaillons vom Hirsch aus den Eifler Wäldern
mit Kräuterkruste überbacken, gebratene Pfifferlinge
mit Möhrenpüree und Serviettenknödel

X 36,50

Rumpsteak vom argentinischen Angus- Rind mit Kräuterbutter, Kräuter-
Knoblauch Pommes frites und gemischtem Salat

X 32,-

Speck-Pfannekuchen mit Pfifferlingen
und gemischtem Salat

X 16,00

Vegetarische &
vegane Hauptgerichte

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und gemischtem Salat

X 18,00

gebackene Tomate mit Zucchini gefüllt
auf Polenta mit Pfifferling Sauce

X 18,00

Pfifferlinge in Rahmsauce,
mit gebratene Serviettenknödel
und gemischtem Salat

X 18,-

Dessert

**Pfahls Dessertpfannkuchen mit Amaretto,
Vanille Eis und Sahne**

9,-

Trilogie vom Sorbet

8,-

Krokantbecher

**Vanille, Walnuss, Schokoladen Eis
Krokant Streusel, Karamellsauce und Sahne**

8,50

DER PFAHL
Landgasthaus

Eiskarte

gemischtes Eis mit Sahne

8,50

Vanille Eis mit heißen Kirschen und Sahne

7,50

Vanille Eis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

7,50

Amarenabecher

Vanille Eis mit Amarena-Kirschen und Sahne

7,50

Walnuss Eis mit Baileys Irish Cream und Sahne

6,-

Schokoladen Eis mit Eierlikör und Sahne

6,-