

Mittags in der Pfistermühle - Lunch at Restaurant Pfistermühle

Pfistermühlen Brettl | mit 4 Gerichten gleichzeitig serviert, Hauptgang zur Wahl

Pfistermühlen Brettl | typical bavarian wooden board with 4 dishes served together, main course of your choice

mit aufeinander abgestimmten Portionen 25
with well-matched portions

Jedes einzelne Gericht vom Mittagsbrett ist auch als à la carte Gericht verfügbar.

Hierbei gelten folgende Preise:

Each single dish of the "Pfistermühle Brettl" is available as an à la carte dish too.

Therefore, see following prices:

Vorspeise | starter 13.5

Suppe | soup 11.5

Hauptgang | main course 28

Dessert | dessert 12



Marinierter Bulgursalat | cremiger Ziegenkäse | Granatapfelkerne | Kopfsalat ^{8/10}

Marinated bulgur salad | creamy goat cheese | pomegranate seeds | lettuce



Karotten-Ingwerschaumsuppe | geröstete Pinienkerne ^{8/9}

Carrot and ginger soup | roasted pine nuts



Sous vide gegarte Maispoulardebrust | Selleriepüree | geschmorter Spitzkohl | Geflügeljus ^{1a/5/7/8/9}

Sous vide cooked corn-fed poularde breast | celery puree | braised pointed cabbage | poultry jus

oder - or

Gebratenes Rotbarschfilet | Selleriepüree | geschmorter Spitzkohl | Nage ^{1a/5/7/8/9}

Grilled filet of redfish | celery puree | braised pointed cabbage | nage

vegetarische Alternative – vegetarian choice

Piccata von der Zucchini | Bärlauchrisotto | Kirschtomaten | Rieslingschaum ^{1a/4/7/8/9}

Piccata of courgette | wild garlic risotto | cherry tomatoes | riesling foam



Johannisbeer Panna Cotta | Limettengel | Erdbeeren | Minze ^{4/7/8}

Blackcurrant panna cotta | lime gel | strawberries | mint

A la Carte

Vorspeise - Starter

Variation vom Blumenkohl

Creme | gepickelt | geröstet | Wildkräutersorbet
Pinienkerne | Panko ^{1a/2a/4/8/9/10} 21

Variation of Cauliflower
Creme | pickled | roasted | wild herb sorbet | pine nuts | panko

Hauptgang - Main Course

Miso Aubergine

Petersilienwurzel | Nussbutter Kartoffeln | Tomaten Hollandaise | Frühlingslauch ^{1a/4/7/8/9} 27

Miso Eggplant | parsley root | nut butter potatoe | tomato hollandaise | spring leak

Gebratenes Zanderfilet

Kartoffel – Morchel Ragout | grüner Spargel | Beurre Blanc ^{1a/5/7/8/9/10} 39

Roasted pikeperch filet
Potato and morel ragout | green asparagus | beurre blanc

Ochsenfilet 180 g | Knochenmark-Kruste | „Pfistermühlen“ Schalotten-Sauce ^{1a/4/8/12} 40

Filet of ox 180 g | with marrow crust | „Pfistermühle“ sauce of shallots

Und das gibt's dazu - Side dish of your choice

Getrübeltetes Kartoffelpüree | truffled mashed potatoes ^{8/12} 12.5

Speckbohnen | beans with bacon ^{8/20} 7

Gerösteter wilder Brokkoli | roasted wild broccoli ⁸ 8.5

Geschmortes Gemüse | braised vegetables ⁸ 7

Zum Abschluss – after lunch

Affogato ^{4/8/9}

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen 6.5

Affogato
One scoop of vanilla ice cream infused with espresso