

Pfistermühlen Brettl 1

Caesar Salat / Parmesan / Brezncroutons / Kirschtomate ^{1a/4/5/8}

Caesars salad / Parmesan cheese / pretzl croutons / cherry tomato

☎♦❧

Maronencremesuppe / Petersilie / geröstete Maronen ^{8/9/19}

Chestnut soup / parsley / roasted chestnut

☎♦❧

Ragout vom bayerischen Wagyu Rind / Selleriecreme / geschmorte Karotte / Rotweinjus ^{8/9/10/19}

Stew of Bavarian Wagyu beef / celery crème / slow braised carrot / red wine sauce

oder - or

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet / Selleriecreme / geschmorte Karotte / Petersilienschaum ^{5/8/9/19}

Panfried salmon filet / celery crème / slow braised carrot / parsley foam

☎♦❧

Ayinger Biertarte / Apfel / Beerengel / Honigkresse ^{1a/2a/8/19}

Aying beer tart / apple / berry gel / honey cress



Pfistermühlen Brettl 2

Marinierter Rote Beete - Apfelsalat / Rapunzelsalat / karamellierte Walnuss ^{1a/4/8/9}

Marinated beet roots and apple salad / lambs lettuce / caramelized walnuts

☎♦❧

Geräucherte Kürbissuppe / karamellierte Kerne / Kürbisöl ^{8/9/19}

Smoked pumpkin soup / caramelized seeds / pumpkinseed oil

☎♦❧

Gratinierter Blumenkohl / geschmolzene Tomaten / Bergkäse / Rieslingschaum ^{8/9/19}

Gratinated cauliflower / melted tomatoes / mountain cheese / Riesling foam

☎♦❧

Vollmilchschokoladencreme / Birnenschutney / Mandelschaum ^{2a/2b/2c/4/8/19}

Chocolate creme / pear chutney / almond foam

Mittags in der Pfistermühle - Lunch at Restaurant Pfistermühle

Pfistermühlen Brettl / mit 4-Gängen serviert innerhalb von 15 Minuten

Pfistermühlen Brettl / with 4 courses typical chopping board / served within 15 minutes

mit aufeinander abgestimmte Portionen inklusive einer Tee- oder Kaffeespezialität 19,50 €
with well-matched portions inclusive one tea or coffee specialty

Jedes einzelne Gericht der verschiedenen Brettl ist auch als à la carte Gericht verfügbar.

Hierbei gelten folgende Preise:

Each single course of the different "Pfistermühlen Brettl" is available as à la carte dish too.

Therefore see following prices:

Vorspeise / Starter	12,50 €
Suppe / Soup	10,00 €
Hauptgang / Main Course	26,00 €
Dessert / Dessert	11,00 €



Besuchen Sie uns auch in unserer Hotelbar und genießen Sie selbstkreierte Cocktails, eine kühle Erfrischung oder Ihr Lieblingsgetränk.



Vorspeise - Starter

Wildkräuterpesto von Bayerns Wiesen / Giersch / Knoblauchsrauke / Spitzwegerich / Lachsforelle von der Fischzucht Birnbaum / Pfifferlinge / Hendl-Jus ^{1a/2c/4/8/10/19} **15,50 €**
Pesto from wild herbs / Ground elder / garlic mustard / ribwort / salmon trout / chanterelles / gravy of chicken

Hauptgang - Main Course

Steinpilzravioli / Wiesenkräuter / gereifter Bergkäse / Nussbutter Schaum ^{1a/4/8/9/19} **20,50 €**
Porcini ravioli / Herbs / matured mountain cheese / nut butter foam

Karamellisierter Saibling / Safran-Vanille-Risotto / zweierlei von der Gartenerbse / weißer Tomatenschaum ^{5/8/9/19} **29,00 €**
Caramelized char / saffron-vanilla-risotto / peas - two ways served / white tomato foam

Ochsenfilet aus dem Allgäu / mit Knochenmark-Kruste 180 g / Schalotten-Sauce ^{1a/4/8/19} **29,00 €**
Filet of Ox from the "Allgäu" / with marrow crust 180 g / sauce of shallots

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

Getrüffeltes Kartoffelpüree / truffled mash ^{8/9/19}	12,50 €
Speckbohnen / beans with bacon ^{8/21}	4,50 €
Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes ⁸	4,50 €
Waldpilzragout mit Petersilie / mushroom ragout with parsley ⁸	4,50 €