

Pfistermühlen Brettl 1

Romanaherzensalat / Caesardressing / Brezncroûtons / Bergkäse ^{1a/4/58/10}

Salad of romana hearts / caesar dressing / pretzel croûtons / mountain cheese

✦

Petersilienwurzelsuppe / Rosmarinöl / Shiso ^{8/9/19}

Parsley root soup / rosemary oil / shiso

✦

Niedrigtemperatur gegarte Maispoulardenbrust / getrüffeltes Kartoffelpüree /

sautierter Spitzkohl / Rotweinjus ^{7/8/9/19}

Slow cooked cornfed chickenbreast / truffled mashed potatoes / sauteed pointed cabbage / red wine gravy

oder - or

Karamellisiertes Lachsfilet / getrüffeltes Kartoffelpüree / sautierter Spitzkohl / Rieslingsauce ^{5/8/9/19}

Caramelized salmon filet / truffled mashed potatoes / sauteed pointed cabbage / Riesling sauce

✦

Haselnussküchlein / Blaubeeren / Himbeergel / Astina ^{1a/2b/4/8}

Hazelnut cake / blueberry / raspberry gel / Astina



Pfistermühlen Brettl 2

Rote Beete-Apfelragout / geräucherte Beete / Senfkörner / Friséesalat ^{8/10/19}

Beet root apple ragout / smoked beet roots / mustard seeds / frisée salad

✦

Tomatenessenz / Concassée / Wurzelgemüse ^{9/19}

Essence of tomato / concassée / root vegetables

✦

Kräuterlinguine / Hokkaidokürbis / Kirschtomate / Nussbutterschaum ^{1a/4/8/9/19}

Linguine with herbs / Hokkaido pumpkin / cherry tomato / nutbutter foam

✦

Vollmilch-Schokoladencreme / Birnenchutney / Thymiangel ^{8/19}

Milk chocolate mousse / pear chutney / thyme gel

Mittags in der Pfistermühle - Lunch at Restaurant Pfistermühle



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

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

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

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 €



Vorspeise - Starter

In Kirschholz geräucherte Entenbrust vom Gutshof Polting / marinierte Dörraprikosen /

Aprikosenpüree / Wacholderbrioche / Portweingel / Rosmarinstaub ^{1a/4/8/9/10/12} 19,50 €

Duck breast smoked over cherry wood / marinated dried apricots / apricot puree /

juniper brioche / port wine gel / rosemary dust

Hauptgang - Main Course

Geschwenkte Kürbis-Frischkäseravioli / Kürbiskerne / Kirschtomate /

Lauch / Bergkäse Espuma ^{1a/4/7/8/9/12} 25,00 €

Pumpkin cream cheese ravioli / pumpkin seeds / cherry tomato / leek / mountain cheese espuma

In Aromen gebratene Renke / bayerische Minestrone / Emmerkorn / junges Gemüse /

Petersilie / Zwiebelschaum ^{5/7/8/9/19} 31,00 €

Flavoured roasted vendace / Bavarian minestrone / wild emmer / baby vegetables /

parsley / onion foam

Ochsenfilet / mit Knochenmark-Kruste 180 g / Schalotten-Sauce ^{1a/4/8/12} 29,50 €

Filet of Ox / with marrow crust 180 g / sauce of shallots

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

Kartoffel-Kürbisgratin / potato pumpkin gratin ^{8/12} 7,50 €

Speckbohnen / beans with bacon ^{8/21} 5,50 €

Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes ⁸ 5,50 €

Gebratene Waldpilze / roasted wild mushrooms ⁸ 6,50 €