Herzlich Willkommen

im Hotel Restaurant Pfaff

Im Namen des gesamten Teams heißen wir Sie herzlich willkommen!

Genießen Sie den Schwarzwald in seiner ganzen Vielfalt.

Bei unseren Produkten achten wir auf **Qualität** und verwenden **viele regionale Produkte** für unsere Speisen und Getränke. Genießen Sie **Bio-Kaffee, Bio-Tee, Bio-Sirup**, hochwertige **Premium-Säfte** und köstliches **Eis** aus der Region.

Der Boden der täglich **hausgemachten Schwarzwälder Kirschtorte** wird für uns von einem Traditionsbäcker gebacken, dessen Vorfahren schon vor 100 Jahren in der Kutsche das Restaurant belieferten. Die **Eier** kommen ebenfalls aus dem Nachbarort und auch die **Schwarzwald-Forelle** ist eine regionale Spezialität.

In unserem Angebot finden Sie neben **5 verschiedenen regionalen Fassbieren** und anderen Bierspezialitäten auch **köstliche Weine aus der Region**.

Unsere Köche blicken auf **jahrzehntelange Erfahrung** zurück und kreieren alle Gerichte mit Können, Herz und großer Leidenschaft. Alle Soßen werden nach **alten Rezepten selbst hergestellt** und **Schnitzel** und **Cordon Bleu** werden bei uns noch **von Hand geklopft** (was sie hin und wieder hören könnten).

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit bei den reichlichen Portionen!

Wenn Sie Wünsche oder Anliegen haben, sprechen SIe uns gerne an.

Ihr Team des Hotel Restaurant Pfaff

Zum Verbinden scannen

WLAN: Gast_Hotel_Pfaff Passwort: hotelpfaff

Welcome

to the Hotel Restaurant Pfafff

On behalf of the entire team, we warmly welcome you!

Enjoy the Black Forest in all its diversity.

We prioritize **quality** in everything we offer and use **many regional ingredients** in our food and drinks. Enjoy **organic coffee, organic tea, organic syrup,** high-quality **premium juices,** and delicious **ice cream** from the region.

The base of our daily **homemade Black Forest cake** is baked for us by a traditional baker whose ancestors delivered to the restaurant by horse-drawn carriage as far back as 100 years ago. The **eggs** also come from the neighboring village, and **Black Forest trout** is another regional specialty.

In addition to **5 different regional draft beers** and other beer specialties, our selection also includes **delicious wines** from the region.

Our chefs have **decades of experience** and create all dishes **with skill, heart, and great passion**. All sauces are made **in-house according to old recipes**, and our **schnitzel** and **cordon bleu** are still **tenderized by hand** (which you might hear from time to time).

We wish you a pleasant stay and hope you enjoy our generous portions.

If you have any requests or concerns, please feel free to let us know.

Your team at Hotel Restaurant Pfaff

Scan to connect

Wi-Fi: Gast_Hotel_Pfaff Password: hotelpfaff

Durchgehende Küche (11:30 – 20:45) / *All-day dining*

VORSPEISEN / *STARTERS*

Bunter Salatteller (Mixed Side Salad) – 6,80
Frischer Marktsalat mit hausgemachtem Dressing
Mixed seasonal salad with house dressing

Zwei gebackene Camembert (Baked Camembert) – 12,80
Goldbraun gebacken, mit Preiselbeeren und Toast serviert
Two pieces of breaded camembert with cranberries and toast

Calamares Romana (Squid Rings) – 12,80
Knusprige Tintenfischringe mit Tzatziki und Zitrone
Crispy squid rings with tzatziki and lemon

SUPPEN / *SOUPS*

Serviert mit frischem Bauernbrot / *Served with fresh bread*

Gulaschsuppe „Hausmacher Art" / *Beef Goulash Soup* – 9,80
Herzhaft mit Rindfleisch
Hearty beef goulash soup

Pariser Zwiebelsuppe / *French Onion Soup* – 9,80
Mit Toast-Croutons und Käse goldgelb gratiniert
Classic onion soup au gratin with cheese and croutons

Cremesuppen / *Creamy Soups* – je 7,50
Wählen Sie zwischen Broccoli, Tomaten- oder Pilz
Choice of creamy broccoli, tomato or mushroom soup

Rinderkraftbrühe mit Flädle / *Beef Broth with Pancake Strips* – 7,50
Klassische deutsche Suppe mit hausgemachten Kräuterflädle
Traditional beef broth with savory pancake strips

Extra Portion Brot / *Portion Bread Extra* 2,00

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

Hotel Pfalz Since 1882

UNSERE SPEZIALITÄTEN / OUR SPECIALITIES

mittags & abends (11:30 – 14:00 & 18:00 – 20:45)

Lunch & Dinner

Steak „Chef" Holzfäller Art / *lumberjack style* – 24,80

Schweinerückensteak mit Paprika und Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites

Pork loin steak topped with bell peppers, mushrooms and melted cheese, with French fries

Hirschspieß „Wilderer Art" / *Venison Skewer "Poacher Style"* – 28,80

Zarte Hirschmedaillons auf frischen Pfifferlingen mit kräftiger Wildsauce, Birne, Maronen, Preiselbeeren und geschmälzten Spätzle

Tender venison medallions on fresh chanterelles, rich game jus, pear, chestnuts, spaetzle

Wildschweinrücken "Weidmann´s Art" / *Wild boar loin* – 27,80

Zarte Medaillons auf Pfifferlingen mit Cassis-Wildsauce und Kroketten

Tender wild boar medallions on chanterelles with blackcurrant, rich game jus and croquettes

Pfaff's Pfannen-Brädle – 25,80

Schweins-Medaillons mit Champignon-Tomaten-Kräutergarnitur, Sauce und Kroketten

Pork medallions with mushroom-tomato-herb garnish, creamy herb sauce and Croquettes

Cordon Bleu „Schweizer Art" – 23,80

Panierter Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites, Zitrone

Crispy golden breaded Pork loin filled with ham and cheese, served with French fries and lemon

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art" / Sliced Veal "Zurich Style" – 31,80

Zarte Kalbfleischstreifen und frische Champignons in edler Cognac-Rahmsauce, dazu unsere hausgemachte Schweizer Rösti

Sliced veal and fresh mushrooms in a fine cognac cream sauce, served with homemade swiss style Rösti

Saftiges Rumpsteak / *Juicy Rump Steak* (250g+) – 31,80

Feinstes Roastbeef vom Rind mit Kräuterbutter und Country Potatoes.

Prime beef sirloin with herb butter and savory country potatoes

Currygeschnetzeltes „Sri Lanka" – 23,80

Schweinegeschnetzeltes in pikant-cremiger Curryrahmsauce mit Basmati-Reis

Sliced pork in a spicy creamy curry sauce with basmati rice

Putensteak „Creolisch" */ Creole Style Turkey* – 24,80

Putensteak mit pikanter Curry-Rahm-Sauce, Basmati-Reis, Ananas und Kroepoek

Turkey steak with spicy curry cream sauce, basmati rice and pineapple and prawn cracker

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

Since 1882

SCHWARZWÄLDER FISCH-SPEZIALITÄTEN

Frisch aus heimischen Gewässern

BLACK FOREST FISH SPECIALTIES

Fresh from local waters

mittags & abends (11:30 – 14:00 & 18:00 – 20:45) / *Lunch & Dinner*

Die Regenbogenforelle wird seit vielen Jahrzehnten traditionell im Hause für Sie zubereitet und als ganzer Fisch gebraten.
For many decades, we have been preparing rainbow trout in-house using traditional methods and serving it roasted whole.

Schwarzwaldforelle „Müllerin“ / *Black Forest Trout „Miller“* – 25,90
Frische Regenbogenforelle in Butter gebraten, mit Salzkartoffeln und Zitrone.
Whole trout pan-fried „Meunière style“ with boiled potatoes and lemon.

Schwarzwaldforelle „Gasthof“ / *Black Forest Trout „Gasthof“* – 28,90
Frische Regenbogenforelle mit einer feinen Champignon-Kräuter-Duxelles und knusprigen Herzoginkartoffeln.
Whole trout topped with mushroom-herb duxelles and duchess potatoes.

Schwarzwald-Forellenfilets / *Trout Fillets – practically boneless* – 28,90
In Butter gebraten mit geschwenkten Mandeln garniert, dazu Salzkartoffeln
Pan-fried in butter, garnished with almonds, served with boiled potatoes

Fettuccine alla Gamberetti – 21,90
Bandnudeln mit Garnelen in einer leicht pikanten Sahne-Sauce.
Ribbon pasta with prawns in a mild spicy cream sauce.

Hotel Pfaff
Since 1882

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

UNSERE SPEZIALITÄTEN / *OUR SPECIALITIES*

Durchgehende Küche (11:30 – 20:45) / *All-day dining*

Handgeklopftes paniertes Schweineschnitzel - knusprig und saftig – 19,80
Schnitzel, dazu Pommes frites oder Spätzle (+2,00), und frische Salatgarnitur
Traditionally hand-tenderized, breaded pork loin - crispy and juicy with French fries or spätzle (+2,00), served with a side salad

Handgeklopftes Paniertes Putenschnitzel / *Turkey Schnitzel* – 21,80
Putenbrust knusprig gebraten, dazu Pommes frites oder Spätzle (+2,00) und Salatgarnitur
Hand tenderized c*rispy golden breaded turkey breast with French fries and side salad*

Hirschragout / *Venison Ragout* — 26,80
In kräftiger Wildsauce mit Preiselbeeren und geschmälzten Spätzle
Venison ragout in a rich game sauce with cranberries and buttered spaetzle

2 Hausmacher Rostbratwürste — 16,80
serviert mit einer großen Portion Pommes frites oder Spätzle (+2,00) und frischer Salatgarnitur
A pair of grilled local artisanal sausages with French fries or spätzle (+2,00) & side salad

Original Schwarzwälder Maultaschen —16,80
Gefüllt mit Schweinefleisch, serviert mit Kartoffelsalat und Salat.
German Ravioli filled with pork, served with potato salad and mixed salad

Strammer Max XL — 17,50
2 Scheiben Bauernbrot mit Schinken, Käse überbacken, zwei Spiegeleiern, reich garniert
Hearty open-faced farmhouse bread sandwich with ham, melted cheese and two fried eggs

Toast Hawaii XL — 14,80
3 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
3 slices of toast topped with ham, pineapple and melted cheese

Schwarzälder Wurstsalat — 13,80
Feine Wurststreifen,Zwiebeln in Essig-Öl-Dressing, garniert, dazu Bauernbrot. (Käse +2,00)
Traditional sausage strips with onions, garnished, with farmhouse bread. (Cheese +2,00)

Schwarzwälder Schinkenplatte / *Black Forest Ham Platter* — 17,80
Original Schwarzwälder Schinken mit Rohkostbeilagen und Bauernbrot
Original Black Forest ham served with raw vegetable garnish and bread

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

GROßE SALATE & VEGETARISCH
LARGE SALADS & VEGETARIAN

Viele Gerichte können wir auch vegan zubereiten – fragen Sie gerne!

Durchgehende Küche (11:30 – 20:45) / *All-day dining*

Großer Fitnessteller / *Large fitness salad* – 19,80
Marktsalat mit Putenbruststreifen, Hausdressing und Bauernbrot
Large fitness salad: seasonal greens with turkey strips and farmhouse bread

Nizza Salat / *Niçoise Salad* – 18,80
Bunter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Bauernbrot
Niçoise Salad: greens with tuna, olives, onions, and bread

Griechischer Salat / *Greek Salad* – 18,80
Grüner Salat mit Hirtenkäse, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Bauernbrot
Greek Salad: greens with feta cheese, cucumber, olives, peppers, and farmhouse bread

Vegan-Teller / *Vegan Plate* – 18,80
Vegane Fleischalternative (Sojaprotein) mit Pommes frites und Salat
Vegan Plate: soy protein meat alternative served with French fries and a side salad

Vegetarische Maultaschen / *Vegetable Dumplings* – 16,80
Mit Spinat, Lauch und Zwiebeln gefüllt, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur
Swabian dumplings filled with spinach and leek, served with potato salad and salad

Hausgemachte Schweizer Rösti / *Homemade Swiss-style Rösti — 19,80 €
Goldbraun gebacken, mit frischen Champignons in Rahmsauce
Crispy potato pancake topped with fresh mushrooms in a herb cream sauce

Käsespätzle „Schwarzwälder Art“/ *Traditional German "Mac&Cheese"* — 14,80 €
Spätzle mit einer Mischung aus geschmolzenem Käse, garniert mit knusprigen Röstzwiebeln.
Fresh egg noodles with a blend of melted cheese, topped with homemade crispy fried onions

*nur mittags und abends / only Lunch and Dinner

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

Hotel Pfaff Since 1882

KINDER MENÜ / *KIDS MENU*

Durchgehende Küche (11:30 – 20:45) / *All-day dining*

Drachenteller / *Dragon Plate* – 9,90
5 Chicken Nuggets mit Pommes frites
5 Chicken nuggets with French fries

Dino Teller / *Dinosaur Plate* – 10,90
Schweinesteak mit Pommes frites
Tender *Pork Loin plain with with French Fries*

Einhornteller / *Unicorn Plate* — 10,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
Breaded pork schnitzel with French fries

Delfinteller / *Dolphin Plate* – 9,90
4 Fischstäbchen mit Pommes frites
4 Fish fingers with French fries

Bärenteller / *Bear Plate* — 8,50
Frischer warmer Pfannkuchen mit Apfelmus
Freshly made German pancake served with apple sauce

Eichhörnchenteller / *Squirrel Plate* – 5,90
Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo oder Portion Spätzle mit Sauce
Portion of French fries with ketchup & mayo or German Spätzle with Gravy

Regionales Hofeis im Becher / *Local Farm Ice Cream Cup* – 4,80
Schoko, Vanille, Erdbeer, Mango, Waldbeere,
Zitrone, Keks oder Joghurt-Heidelbeere
(chocolate, vanilla, strawberry, mango, wild berry,
lemon, cookie, or yogurt-blueberry

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

NACHTISCH / *DESSERTS*

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte — 6,80
Mit traditionellem Mürbeteig-Boden vom EggeBegg und goldprämiertem Kirschwasser
Authentic Homemade Black Forest Cake with traditional pastry base from EggeBegg
(auch alkoholfrei möglich */ non-alcoholic version available)*

Warmer Apfelstrudel ***/ Warm Apple Strudel***
mit heißer Vanillesauce & Sahne */with vanilla sauce & freshly whipped cream* – 7,80
mit Vanilleeis & Sahne */ with vanilla ice cream & freshly whipped cream* – 8,20

Affogato „Doppio" — 5,80
Zwei Shots Bio-Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis
Double shot of organic espresso with a scoop of bourbon vanilla ice cream

Käsekuchen ***/ Cheesecake*** – 5,30

Soufflé au Chocolat – 8,80
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Sahne
Warm chocolate lava cake with a molten center & freshly whipped cream

Tartufo Cocco Nocciola – 8,80
Weißes Kokos-Trüffeleis mit Schoko-Haselnusskern & Sahne
White coconut truffle ice cream with a chocolate-hazelnut center & freshly whipped cream

Banana Split – 8,80
Frische Banane, Vanille- & Schokoladeneis, Schokosauce, Mandeln & Sahne
Fresh banana, vanilla & chocolate ice cream, chocolate sauce, almonds & whipped cream

Coupe Danemark / ***Dame Blanche*** – 8,80
Drei Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis, serviert mit warmer Schokoladensauce im Kännchen und Schlagsahne.
Three scoops of bourbon vanilla ice cream, served with warm chocolate sauce in a small pitcher and freshly whipped cream.

Schwarzwald Eisbecher ***/ Black Forest Ice Cream Cup*** – 8,80
Bourbon-Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen,
mit 2cl goldprämiertem Kirschwasser der Brennerei Herp und Schlagsahne
vanilla and chocolate ice cream with cherries, refied with 2cl Kirsch brandy and cream

Regionales Hofeis im Becher ***/ Local Farm Ice Cream Cup*** – 4,80
Schoko, Vanille, Erdbeer, Mango, Waldbeere, Zitrone, Keks oder Joghurt-Heidelbeere
(chocolate, vanilla, strawberry, mango, wild berry, lemon, cookie, or yogurt-blueberry)

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

BIO - KAFFEE / *ORGANIC COFFEE*

Bio-Café Crema / *Regular organic coffee* — 3,80

Grosser Pott Café / *Large Mug Organic Café* — 4,80

Cappuccino — 4,50
Italian style espresso with frothed milk

Großer Doppio *(Large)* Cappuccino — 6,80
With double shot of espresso and lots of creamy foamed milk

Milchkaffee / Cafe au Lait — 4,50
organic coffee with hot milk

Latte Macchiato — 4,80
Layered strong espresso with hot milk and foam

Flat White — 4,80
kräftiger Doppel-Ristretto mit seidiger Milch / *Double-shot ristretto with velvety-foam*

Iced Latte — 4,70
Kalter Bio-Espresso, Milch und Eiswürfel (mit Vanille- oder SchokoSirup +0,50)
organic espresso over cold milk and ice cubes (vanilla or chocolate syrup +0,50)

Bio-Espresso — 2,90 / **Doppio Espresso** — 4,50

Cortado / Espresso-Macchiato — 3,50

"Van Houten" dunkle BIO Schokolade — 4,80
feinherbe holländische Trinkschokolade in Milch
premium dutch organic hot chocolate

Bio-Chai Latte "Indian Style" — 4,80
Aromatische Gewürze mit heißer Milch / *Spiced black tea blend with steamed milk*

BIO Hafermilch / *organic oatmilk* +0,50
Schlagsahne / *whipped cream* +0,50

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

Hotel Pfaff Since 1882

TEE / *TEA*

Premium BIO Teegenuss von ALTHAUS — 4,80
Tasse loser Tee im Sieb frisch für Sie aufgebrüht */ Mug of organic tea, freshly brewed in a strainer*

• **Schwarzer Tee** */ Darjeeling Summer Leaves* • **Grüner Tee** */ Green Darjeeling*
• **Klassische Kräuter** */ Classic Herbs* • **Sizilianische Orange** */ Sicilian Orange*
• **Pfefferminz** */ Peppermint* • **Kamille Mix** */ Chamomile Mix* • **Lemongras-Mint**
• **Rooibos süße Orange** */ Sweet Orange*

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN & EIS

Irish Coffee — 7,50
Heißer Bio-Kaffee mit Irish Jameson Whiskey, Zucker und einer kühlen Sahnehaube
Hot organic coffee with Irish whiskey, sugar and freshly whipped cream

Baileys Coffee — 7,50
Heißer Bio-Kaffee mit Baileys Irish Cream und einer Haube aus frischer Schlagsahne
Hot organic coffee with Baileys Irish Cream and freshly whipped cream

Schwarzwälder Kirsch-Kaffee *Black Forest Kirsch Coffee* — 6,80
Heißer Bio-Kaffee veredelt mit Schwarzwälder Kirschlikör und einer Sahnehaube
Hot organic coffee refined with local cherry liqueur and freshly whipped cream

Lumumba — 7,50
Unsere „Van Houten" Bio-Schokolade mit einem ordentlichen Schuss Pott Rum und Schlagsahne
Hot organic chocolate with a shot of dark rum and freshly whipped cream

Pharisäer — 7,50
Großer Pott Bio-Kaffee mit Pott Rum, Zucker und einer festen Sahnehaube
Large mug of organic coffee with 4cl dark rum and freshly whipped cream

Eiskaffee — 7,80
2 Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis, kalter Bio-Kaffee, Schlagsahne
2 scoops of bourbon vanilla ice cream, cold organic coffee, freshly whipped cream

Schwarzwälder Eiskaffee — 9,80
2 Kugeln Vanilleeis, kalter Bio-Kaffee, 2cl mit goldprämiertem Kirschwasser & Schlagsahne
2 scoops of vanilla ice cream, cold coffee, 2cl cherry brandy, freshly whipped cream

Eis-Schokolade — 7,80
2 Kugeln Schokoeis, kalter Kakao, Sahne
Vanilla and chocolate ice cream, cold cocoa, whipped cream

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / *ALCOHOL FREE DRINKS*

Hornberger Lebensquell Wasser / *Water*
Quelle aus dem Schwarzwald (still/medium) / *Black Forest spring water (still/sparkling)*
0,33l — 3,50 | 1,00l — 6,80

Granderwasser / *Grander Water* *(still / sparkling)* 0,2 — 1,50 | 0,5l — 3,00
Durch das Grander-Verfahren belebtes Wasser für natürlichen Genuss.
High-quality water, revitalized for a pure and refreshing taste

Saftschorle 0,2l — 2,80 | 0,4l — 4,90
Apfel-, Orangen- oder Johannisbeerschorle
Choice of apple, orange or blackcurrant juice mixed with sparkling water

Bio-Sirup mit Sprudel oder stillem Wasser / *sparkly or still*
Holunder oder Minze / *Elderberry or mint*
0,2l — 2,80 | 0,4l — 4,90

Heißer Winterholunder / *hot winter elderberry* — 4,90
süßlich & wärmend, mit Bio-Sirup / Sweet and warming, with organic syrup

KLOSTERLIMO

Cola 0,2l — 2,80 | 0,4l — 4,90
Orange (wie Fanta / *Orange Soda*) 0,2l — 2,80 | 0,4l — 4,90
Zitrone (wie Sprite / *Lemon Soda*) 0,2l — 2,80 | 0,4l — 4,90
Mezzo-Mix (*Cola & Orange Mix wie Spezi*) 0,2l — 2,80 | 0,4l — 4,90
Cola Zero 0,2l — 2,80 | 0,4l — 4,90

Eistee Pfirsich oder Zitrone / *Iced Tea Peach or Lemon* 0,4l — 4,90

Schweppes 0,2l — 3,90
Indian Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer

Kloster Garten Gourmet-Schorle (0,33l Flasche) – 5,80
Apfel-Johannisbeere-Lavendel oder Birne-Ingwer
apple, blackcurrant & lavender or pear & ginger

Apfelsaft natürtrüb / *apple juice* **Orangensaft** / *orange juice* (100% Direktsaft)
Johannisbeersaft / *blackcurrant juice*
0,2l – 3,80 | 0,4l – 5,80

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

LOKALE BIERE AUS DEM SCHWARZWALD
LOCAL BREWS FROM THE BLACK FOREST

Frisch vom Fass */ Freshly tapped draught beer*

small 0,3 l / large 0,5 l

Ketterer „Zwickel" 4,9% (**Naturtrüb / Unfiltered**) – 3,50 / 4,90
Traditional rustic beer, naturally cloudy, unfiltered and full-bodied

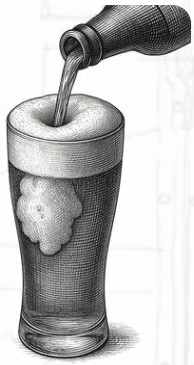
Ketterer Edel (Export) 5,2% – 3,80 / 5,80
A classic German golden lager – balanced, malty and smooth

Fürstenberg Pilsener 4,8% – 3,80 / 5,80
The classic Black Forest pilsner – crisp, hoppy and refreshing

Alpirsbacher Kloster-Dunkel / *Dark* 5,2% – 4,00 / 6,50
Ein malzbetontes, dunkles Bier mit feinen Noten von Karamell, Bitterschokolade
A rich, dark roasted lager with notes of caramel and chocolate

Fürstenberg Hefe-Weizen 5,4% – 3,80 / 5,80
Traditional cloudy wheat beer with fruity notes of banana and clove

Radler / Shandy/ Panache – 3,50 / 4,90
A refreshing mix of beer and lemon soda (sweet) or sparkling water (sour)



BIERE AUS DER FLASCHE */ BOTTLE BEER*

Alpirsbacher Starkbier 7,3% 0,5l – 5,80
Ein kräftiges, vollmundiges Starkbier mit malzbetontem Charakter
A strong, full-bodied bock beer with rich malty notes – handle with care!

ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE */ ALCOHOL-FREE BOTTLE BEER*

Ketterer Weizen alkoholfrei <0,5% 0,5l – 4,90
Isotonic thirst quencher – refreshing and fruity wheat beer

Ketterer Pils alkoholfrei <0,5% 0,33l – 3,80
Crisp and hoppy pilsner taste, without the alcohol

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

Hotel Post
Since 1882

WEINE AUS DER REGION / *REGIONAL WINES*

Genießen Sie die Sonne Badens in jedem Glas. Wir haben für Sie eine Auswahl der besten Weine unserer Region zusammengestellt – von den sonnigen Hängen des Kaiserstuhls bis in die Ortenau.

Enjoy the taste of the sunny Black Forest region. We have selected the finest local wines for you – from the sunny Kaiserstuhl hills to the Ortenau vineyards

ROTWEIN / *RED WINE*

Spätburgunder - Der König der roten Reben im Schwarzwald – samtig und vollmundig.
The king of local red grapes – velvety and full-bodied.

Spätburgunder (Pinot Noir), „Oberbergener", trocken */ dry*, QbA
1/8 l – 4,80 | **1/4 l** – 8,80 | **1,0 l** Flasche – 33,00

Spätburgunder (Pinot Noir), „Alde Gott", trocken */ dry*, QbA
1/8 l – 4,80 | **1/4 l** – 8,80 | **1,0 l** Flasche – 33,00

Hex vom Dasenstein „AMOUR" rot, lieblich / sweet, QbA
1/8 l – 4,80 | **1/4 l** – 8,80 | **0,75 l** Flasche – 29,00

ROSÉ / WEIßHERBST

Weißherbst (Rosé)
Fruchtig-frisch und typisch für unsere Region
Fruity, refreshing and typical rosé speciality for our region

Durbacher Spätburgunder Weißherbst, feinherb / off-dry, QbA
1/8 l – 4,80 | **1/4 l** – 8,80 | **1,0 l** Flasche – 33,00

Glottertäler „Roter Bur" Spätburgunder Weißherbst, feinherb / off-dry, QbA
1/8 l – 4,80 | **1/4 l** – 8,80 | **1,0 l** Flasche – 33,00

Hotel Pfaff
Since 1882

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

WEIßWEIN / *WHITE WINE*

Grauburgunder (Pinot Gris) „Oberbergener Kaiserstuhl", trocken/*dry*, QbA
Ein Klassiker vom Vulkanboden des Kaiserstuhls, frisch mit nussiger Note
A fresh white wine with delicate nutty notes from volcanic soil
1/8 l – 4,80 | **1/4 l** – 8,80 | **1,0 l** Flasche – 33,00

Riesling „Alde Gott", trocken / *dry* QbA
Riesling: „Spritzig und elegant, der ideale Begleiter an warmen Tagen."
Crisp and elegant, the perfect choice for sunny days
1/8 l – 4,80 | **1/4 l** – 8,80 | **1,0 l** Flasche – 33,00

Chardonnay, Ihringer Fohrenberg, trocken / *dry* QbA
Gehaltvoll und schmelzig, geprägt durch das warme Terroir des Kaiserstuhls
- ein idealer Speisenbegleiter
Rich and smooth, shaped by the warm terroir of the Kaiserstuhl
- an ideal accompaniment to a meal
1/8 l – 4,80 | **1/4 l** – 8,80 | **0,75 l** Flasche – 29,00

Hex vom Dasenstein „AMOUR" weiß, lieblich / *sweet*, QbA
1/8 l – 4,80 | **1/4 l** – 8,80 | **0,75 l** Flasche – 29,00

WEINSCHORLE / *WINE SPRITZER*

Wahlweise mit Riesling oder Grauburgunder bereitet **1/4 l** – 4,90
Sauer (mit Mineralwasser) oder süß (mit Zitronenlimonade)
Choice of Riesling or Pinot Gris. Mixed with sparkling water or lemonade

GLÜHWEIN / *MULLED WINE*

Wahlweise rot oder weiß / *Choice of red or white* **0,2l** — 5,80

QbA (Qualitätswein) – Eine geschützte Herkunfts- und Qualitätsbezeichnung für geprüfte deutsche Weine aus einem der 13 offiziellen Anbaugebiete.

QbA (Quality Wine) – QbA – A certified German seal of quality and origin."

ALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

Hotel Pfaff Since 1882

PFAFF´S APERITIFS & COCKTAILS

Aperol Spritz – 8,90
Schloss Trier Sekt mit Eis, Aperol, Soda und einer frischen Orangenscheibe
The classic Italian bittersweet aperitif with ice, with German Sekt and a splash of soda

Hugo – 7,90
Schloss Trier Sekt mit Bio-Holunderblütensirup, Eis, frischer Minze und Limette
Fresh and floral: A delightful mix of organic elderflower syrup, ice and German Sekt

Schwarzwälder Kir-Spritz */* ***Black Forest Cherry Spritz*** — 7,90
Schloss Trier Sekt auf Eis, mit feinem Schwarzwälder Kirschlikör, Schuss Soda und Kirsche
German Sekt served on ice with Black Forest cherry liqueur, splash of soda, and a cherry

Gin & Tonic – 8,90
Unser Excellent Dry Gin mit Indian Tonic Water und einer frischen Zitronenscheibe
A classic featuring our Excellent Dry Gin, topped with Indian Tonic Water

Moscow Mule im Kupferbecher – 8,90
Vodka und würziges Ginger Beer mit einem Spritzer frischer Limette
Vodka and spicy ginger beer with a splash of lime, served in a traditional copper mug

Schloss Trier Sekt, trocken / dry 0,1l — 4,70
Traditional sparkling / German Sekt wine from Germany's oldest city – crisp and elegant

Jameson Whiskey auf Eis (4cl) — 4,80
Triple distilled, smooth and perfectly balanced Irish Whiskey

Whiskey or Bacardi Cola / Cola Light — 8,50

Ramazzotti auf Eis mit Zitrone — 4,80

Martini Bianco mit Eis und Olive — 5,80

Campari Soda/ Campari Orange — 5cl - 5,70 / 5cl — 7,90

Baileys auf Eis (4cl) – 4,80

AALLE PREISE IN € INKL. GESETZL. MWST. — TRINKGELD IST FREIWILLIG UND NICHT INBEGRIFFEN.
(ALL PRICES IN € INCL. VAT — GRATUITY IS VOLUNTARY AND NOT INCLUDED.)

REGIONALE EDELBRÄNDE, BITTER & LIKÖRE
AWARD-WINNING LOCAL SPIRITS & LIQUEUR

Brände enthalten ca. 38% – 42% vol. Alkohol */ Our premium spirits range from 38% to 42% ABV (Alcohol by Volume)*
Unsere Edelbrände servieren wir Ihnen stilecht im Digestif-Glas
We serve our premium spirits in traditional glassware

2cl | 4cl

Gold-Williams „Fruchtwilli" — Brennerei Herp — 4,20 | 7,50
Vollmundiges Birnenaroma, naturtrüb & goldprämiert.
Award-winning pear brandy, naturally cloudy & intensely fruity.

Gold-Obstler (Apfel & Birne) — Brennerei Herp — 3,80 | 7,00
Klassischer Brand aus regionalen Früchten in prämierter Destillerie-Qualität.
Classic award-winning fruit brandy made from local apples and pears.

Goldprämiertes Kirschwasser — Brennerei Herp — 4,20 | 7,50
Klassiker aus sonnengereiften Ortenauer Kirschen. *Award-winning cherry brandy*

Wurzelfeuer (Brennerei WILD) — 3,50 | 6,00
Würziger, fein-süßer Kräuterlikör mit der Kraft der Blutwurz.
Spicy, delicately sweet herbal liqueur crafted from the powerful bloodroot.

Roter Topinambur — Alde Gott — 3,50 | 6,00
Erdig-nussige Spezialität aus der heimischen Knolle
Earthy and nutty specialty distilled from the local Jerusalem artichoke

Zibärtle Wildpflaume *Wild Mountain Plum* — 3,80 | 7,00
Seltene, herb-aromatische Wildpflaume aus dem Schwarzwald
Rare, tart and aromatic wild plum from the Black Forest

Schwarzwälder Kirschlikör *Black Forest Cherry Liqeur* — 3,20 | 5,50
Fruchtsüßer Likör aus Schwarzwälder Kirschen */ Fruity liqueur from Black Forest cherries*

Mirabelle | Himbeergeist | Kräuterlikör — 3,50 | 6,00
Mirabelle Plum | Raspberry Spirit | Herbal Liqueur

Cynar (Artischocke) — 3,00 | 5,50
Der herbe italienische Klassiker auf Artischockenbasis
The bittersweet Italian classic made from artichokes

Fernet-Branca — 3,50 | 6,50
Kräftiger, herber Magenbitter mit über 27 Kräutern
Strong, herbal digestive bitter with over 27 herbs

Hotel Pfaff Since 1882