

Ausschank
Brauerei Pfaffen
zum



+

ONLINE MENU?

Scan this code!



SPEISEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,2l 340
Original ^{1,1,17} | Zero ^{1,1,17,22}

Fanta ^{1,3,10,14} 0,2l 340

Eistee 0,2l 230

Apfelschorle 0,3l 420

WASSER UND SÄFTE

Gerolsteiner
0,25l 340 0,75l 850
Naturell | Sprudel

Säfte
0,2l 360
Apfel | Orange

WEIN

Pfaffmann Grauburgunder ^L
weiß, trocken
0,2l 790 0,75l 2490

Pfaffmann Merlot ^L
rot, trocken
0,2l 790 0,75l 2490



APERITIF

Aperol Spritz ^{L+} 0,2l 890
Aperol / Prosecco / Orange

Prosecco ^L 0,1l 690 0,75l 3900

SPIRITOUSEN

Jabiko 2cl 250

Linie Aquavit 2cl 450

Jägermeister 2cl 450

Kabänes 2cl 450

BRÄNDE

Waldhimbeergeist 2cl 550

Williams Christ Birne 2cl 550

Kirschwasser 2cl 550



BIER



Ein Stück kölsche Brautradition

Erlebe die einzigartige Frische und das unverwechselbare Aroma unseres Pfaffen Bieres. In traditioneller kölscher Handwerkskunst gebraut, besticht dieses Bier durch seinen ausgewogenen Geschmack und feinherbe Noten. Ob zum Essen oder einfach für den puren Genuss – ein kühles Pfaffen Bier passt immer. Prost!

„Original Pfaffen“ Bier ^{A1, A4} 0,2l 240
Gebraut aus Gerstenmalz, Hopfen, Wasser und der
speziellen „Pfaffen Hefe“.

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Original Wiener Schnitzel ^{A1, A4} 2790
vom Kalb, mit Pommes und Salat

Haxe XXL ^G 2590
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln

Spießbraten 1890
mit Pommes und Krautsalat

Käsespätzle ^G 1790 
mit geschmorten Zwiebeln und Salat

 = vegetarisch

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

Flammkuchen ^G 14⁹⁰ 
mit Spinat und Schafskäse

gebackener Camembert ^{AG} 14⁹⁰ 
mit Preiselbeeren und Schwarzbrot

vegetarische Currywurst 16⁹⁰ 
mit Pommes und Krautsalat

Steinpilzraviolini ^G 16⁹⁰ 
in Parmesansauce

Käsespätzle ^G 17⁹⁰ 
mit geschmorten Zwiebeln und Salat

PF AFFENS GRÜNE WIESE

Wildkräutersalat 12⁹⁰ 
bunter Salat der Saison

Dazu?

mit Thunfisch +5⁹⁰

mit Schafskäse +5⁹⁰ 

FÜR DIE SUPPENKASPER

Unsere Empfehlung: hausgemachte Kartoffelsuppe ^{AG} 8⁹⁰
mit Speck, dazu Baguette

+ zusätzlich mit Bockwurst ^{2,3,4,8,15} +2⁵⁰





KALB ODER DOCH LIEBER RIND?

Unsere Empfehlung:

Rinderroulade ^G 25⁹⁰
mit Rotkohl und Kartoffelpüree

Rindersaftgulasch ^{A,C} 20⁹⁰
mit Spätzle und Wildkräutersalat

Original Wiener Schnitzel ^{A,C} 27⁹⁰
vom Kalb, mit Pommes und Salat

Kalbsfrikadelle ^{A,C,G} 18⁹⁰
mit Wirsingstampf

rheinischer Sauerbraten 25⁹⁰
mit Klößen und Apfelkompott

Burgunderbraten 25⁹⁰
mit Klößen und Rotkohl

Cordon Bleu ^A 30⁹⁰
mit Pommes und Salat

LECKERE SCHWEINEREIEN

Pfaffens Himmel un Äd Deluxe 16⁹⁰

Currywurst No 1 16⁹⁰
mit Pommes und Krautsalat

Cordon Bleu ^A 22⁹⁰
mit Pommes und Salat

frische Bratwurst ^{G,1,2,3,4,8,13} 17⁹⁰
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Schnitzel Wiener Art ^{A,C} 19⁹⁰
mit Pommes und Salat

Spießbraten 18⁹⁰
mit Pommes und Krautsalat

+ zusätzlich mit
Jägersauce ^G / **Pfeffersauce** ^G
Zigeunersauce ^G je +3⁹⁰

Unser Tipp:



Haxe XXL ^G 25⁹⁰
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln

AUS DEM MEER

Kibbelinge ^{A1} 19⁹⁰
panierte Seelachsfiletwürfel
mit Pommes und Sauce Special



FLAMMKUCHEN

Unser Tipp:

Elsässer Art ^{A,G} 1490
mit Speck und Lauchzwiebeln

vegetarisch ^{A,G} 1490 
mit Spinat und Schafskäse

Fisch ^{A,D,G} 1590
Lachs und Lauchzwiebeln

EIN HAPPEN ZUM PFAFFEN

Pommes XXL 890 

Portion Mett ^{A,z} 890
mit Röggelchen

Unsere Empfehlung: Halver Hahn Deluxe ^{A,z,G} 890 
halbes Röggelchen mit mittelaltem
Holländerkäse

Bockwurst ^{C,G,2,3,4,8,15} 1290
mit Kartoffelsalat

Kölsche Kaviar 890
Blutwurst

FÜR DIE KLEINEN

Fischstäbchen ^D 1190
mit Pommes

Schnitzel ^{A,z,C} 1190
mit Pommes

Bratwurst ^{1,2,3,4,8,13} 1190
mit Pommes

DESSERT

Warmer Apfelstrudel ^{A,G,H} 890 
mit Vanilleeis & Sahne

Ausschank Brauerei zum Pfaffen

UNSERE KÜCHE– REGIONAL UND IMMER FRISCH.

Größten Wert legt Günther Schneider auf frische Produkte. Sein Team ist täglich auf dem Markt, um beste Zutaten einzukaufen, vorrangig aus der Region, abgestimmt auf die Saison. Geboten wird Gutbürgerliches ergänzt um die kölschen Klassiker, die in einem solchen Haus natürlich nicht fehlen dürfen. Alle Gerichte sind hausgemacht und frisch zubereitet – auch eine Brauhausküche darf den Anspruch haben nur beste Qualität abzuliefern, nur dann schmeckt es den Gästen.

**SO WÜNSCHT IHNEN DAS PFAFFEN-TEAM
NATÜRLICH “GUTEN APPETIT!”**



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

A: Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A2, Roggen A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulfite, M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse

1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: gewachst, 7: geschwärzt, 8: mit Phosphat, 9: mit Milcheiweiß, 10: mit Süßungsmittel, 11: einer Zuckerart, 12: chininhaltig, 13: Säuerungsmittel, 14: Stabilisator Xanthan, 15: Nitrit, 16: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 17: koffeinhaltig, 18: erhöhter Tauringehalt, 19: bestrahlt, 20: mit Jodsalz, 21: gentechnisch verändert, 22: enthält eine Phenylalaninquelle,

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

 = vegetarisch



Ausschank Brauerei Pfaffen

Heumarkt 62 | 50667 Köln

Tel: +49 (0) 221 2577765

info@zum-pfaffen.koeln

www.zum-pfaffen.koeln