

***Herzlich Willkommen
beim Pfefferbauern in
Zell am See!***

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Besuch sind!

***Genießen Sie unsere traditionellen,
österreichischen Gerichte,
frisch & mit viel Liebe von uns zubereitet.***

***Familie Pfeffer wünscht Ihnen einen
Guten Appetit!***

Suppen

- Frittatensuppe*** € 6,60
Soup with strips of pancake
- Zwiebelsuppe*** € 6,90
mit überbackenem Weißbrot
Onionsoup with scalloped whitebread
- 1 Stück Kaspressknödel*** € 6,90
in der Rindssuppe
Cheese dumpling with soup
- Pinzgauer Suppentopf*** € 11,20
Herzhafte Rindssuppe mit Nudeln,
Wurzelgemüse und Rindfleisch
*Savoury beef soup with noodles,
root vegetables and beef*

Salate

- Grüner Salat*** € 5,70
Green salad
- Gemischter Salat*** € 7,30
Mixed salad
- Bauernsalat*** € 18,20
Salatteller mit Kartoffelgröstel,
Speckstreifen und Spiegelei
*Salad plate with roast potatoes,
sliced ham and fried egg*
- Pfefferalmsalat*** € 18,20
Salatteller mit Putenstreifen,
Schwarzbrotwürfel und Kürbiskernen
*Salad plate with sliced turkey meat,
diced and roasted brown bread and
roasted pumpkin seeds*

Hauptspeisen

- Gulasch vom Naturbeef*** €17,20
mit Nockerl
Goulash with small, shapeless dumplings
- Nocken-Gemüsepfanne*** €17,50
mit grünem Salat
*Vegetable-pan (small, shapeless dumplings),
served with green salad*
- Wienerschnitzel aus der Pfanne*** €19,50
vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
*Viennese Schnitzel from the pan
with parsley potatoes*
- Almpfand'l*** €20,80
Putenstreifen in pikanter Sauce mit
Eierschwammerln und Butternockerl
*Sliced turkey meat in spicy sauce, served with
chanterelle and small, shapeless dumplings*
- Bauernburger*** €20,80
mit Speck, Spiegelei und Bratkartoffeln
(vom Schwein und Rind gemischt)
*Farmer's burger with bacon, fried egg
and fried potatoes (pork and beef mixed)*
- Bauern Cordon bleu aus der Pfanne*** €21,50
vom Schwein, gefüllt mit Speck, Zwiebel
und Käse, dazu Petersilienkartoffeln
*Cordon bleu from the pan filled with ham, onions
and cheese, served with parsley potatoes*

Hauptspeisen

Puten Medaillons €21,50

auf Ratatouille Gemüse mit Reis

Turkey medallions on ratatouille vegetables with rice

Gedünsteter Zwiebelrostbraten €22,80

vom Naturbeef mit Butternockerl

*Braise beef and onions in gravy with small,
shapeless dumplings*

Saiblingsfilet €26,80

mit Fettuccine in Rahmsauce mit Julienne

Wurzelgemüse

*Char fillet, Fettucine in cream sauce,
served with julienne root vegetables*

Auf Vorbestellung (ab 4 Pers.)

Wildgerichte aus der eigenen Jagd

Pinzgauer Kost

- Pinzgauer Suppentopf*** € 11,20
Herzhafte Rindssuppe mit Nudeln,
Wurzelgemüse und Rindfleisch
*Savoury beef soup with noodles,
root vegetables and beef*
- 2 Stück Kaspressknödel*** € 16,80
in der Rindssuppe mit grünem Salat
Cheese dumpling with soup and green salad
- Pinzgauer Kasnocken*** € 17,80
mit grünem Salat
*Small, shapeless dumplings with melted
cheese, served with green salad*
- Pinzgauer Specknocken*** € 17,80
mit grünem Salat
*Small, shapeless dumplings with ham,
served with green salad*
- Pinzgauer Schottnocken*** € 17,80
mit grünem Salat
*Small, shapeless dumplings with "Schotten"
(traditional curd cheese from Pinzgau),
served with green salad*

Zur Jause

Kasjause

€15,50

Verschiedene Käsesorten mit Butter und Brot
Variety of cheese, served with butter and bread

Speckjause

€15,50

Verschiedene hausgemachte Specksorten
mit Butter und Brot
Variety of ham, served with butter and bread

Brettljause

€15,50

Jause mit Käse, Speck, Wurst und Brot
*Variety of cheese, ham and sausage,
served with bread*

Pfefferbauernplatte

€36,00

Jause für 2 Personen mit
2 hausgebrannten Schnäpsen
*Variety of cheese, ham and sausage for 2 persons,
accompanied by Schnaps*

Nachspeisen

- | | |
|---|----------------|
| <i>Pfefferwuzel (Palatschinke)</i>
mit Preiselbeerschaum
<i>Pancake filled with cranberry foam</i> | € 11,20 |
| <i>Bauerneispalatschinke</i>
<i>Pancake filled with ice cream</i> | € 11,20 |
| <i>Apfelrad'ln</i>
Gebackene Apfelscheiben mit Vanilleeis
<i>Baked apple slices, served with ice cream</i> | € 11,20 |
| <i>Zwetschkenpofesen</i>
<i>French Toast served with
cinnamon and stewed plums</i> | € 11,20 |
| <i>Kleiner Kaiserschmarrn</i>
mit Preiselbeeren oder Röster | € 13,00 |
| <i>Großer Kaiserschmarrn</i>
mit Preiselbeeren oder Röster
<i>Sugared pancake with cranberries
or stewed plums</i> | € 15,00 |

Pfefferbauer's *eiskalte Verführung*

- Eiskaffee*** € 8,20
*Coffee and vanilla ice-cream
served with whipped cream*
- Bananensplit*** € 8,20
*Vanilla ice-cream with banana,
chocolate sauce and whipped cream*
- Vanille küsst Kürbis*** € 8,20
*3 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl
3 scoops of vanilla ice-cream served
with austrian pumpkin seed oil*
- Heiße Liebe*** € 8,80
*Vanilla ice-cream served with
hot raspberries*
- Pfefferbecher*** € 9,20
*hausgemachtes Joghurt mit Früchten,
Eis und Schlag
Homemade yoghurt with fruits
ice-cream and whipped cream*
- Walnuss-Crunchybecher*** € 9,20
*Walnusseis, Vanilleeis, Nüsse, Crunchy,
Sahne und Schokosauce
Walnut and vanilla ice-cream, nuts, crunchy,
chocolate sauce and whipped cream*

Kaffee - *dazu gibt es frische Süßspeisen!*

Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 3,90
Verlängerter	€ 4,50
Milchkaffee	€ 5,10
Cappuccino mit Milchschaum	€ 5,10
Latte Macchiato	€ 5,80
Affogato	€ 5,80
Vanilleeis mit Espresso	

Heiße Getränke

Tee mit Zitrone	€ 4,20
Früchtetee, verschiedene Sorten	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 5,20

Alkoholfreie Getränke

Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder still	1Fl. 0,33 l	€ 4,10
Almdudler ORIGINAL	1Fl. 0,33 l	€ 4,80
Cola light	1Fl. 0,33 l	€ 4,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,30 l	€ 4,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,50 l	€ 5,80
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Mango-, Marillen- oder Multivitaminsaft	0,30 l	€ 4,40
Fruchtsäfte gespritzt	0,50 l	€ 5,40
Hollersaft (hausgemacht) gespritzt	0,50 l	€ 5,40
Skiwasser mit Quellwasser	0,50 l	€ 4,10

Alkoholische Getränke

Bier, Gösser Märzen	0,30 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 6,20
Radler, Gösser Naturradler	0,30 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 6,20
Weißbier hell, Weihestephan	0,30 l	€ 5,10
	0,50 l	€ 6,30
Weihestephan, alkoholfrei	0,50 l	€ 6,30
Gösser, alkoholfrei	0,50 l	€ 6,20

Schnäpse

Obstler, selbstgebrannt von der Oma	€ 4,50
Birnenschnaps, selbstgebrannt von der Oma	€ 4,50
Kirschlikör, vom Opa	€ 4,50
Vogelbeerschnaps, selbstgebrannt von der Oma	€ 6,70

Weine

Weißwein, Grüner Veltliner	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40
Rotwein, Zweigelt	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40
Wein gespritzt (rot oder weiß)	1/4 l	€ 4,40

Flaschenweine

Zweigelt Heideboden	0,75 l	€ 42,00
Fruchtiges Aroma, dezente Anklänge einer Himbeere, samtig gehaltvoller Körper		
Grand Cuvée	0,75 l	€ 42,00
Intensive Aromen reifer Kirschen und Weichseln, dezenter Holzton, langer, kräftiger Abgang		
Rosé Zweigelt	0,75 l	€ 42,00
Fruchtige Erdbeernote, zarte Restsüße, lebendige Frische und harmonische Säure		
Pinot Blanc	0,75 l	€ 42,00
Leicht nussige Nase, fruchtig, mineralische Struktur, pikante Säure		
Weinviertel DAC	0,75 l	€ 42,00
Typisch pfeffrige Würze, feine Säure, fruchtiger Abgang		

*Gerne schenken wir unsere Flaschenweine
auch als 1/8 Liter (€ 7,00) oder 1/4 Liter (€ 14,00)
glasweise aus!*

Unsere Lieferanten

Speck, Wurst, Marmeladen, Säfte, Brot und Schnäpse
sind aus eigener Erzeugung.

Wild

ist ausschließlich aus eigener Jagd.

Rindfleisch (Natur-Beef)

wird ausschließlich von Christian Herzog -
Obergrießbachbauer aus Maria Alm geliefert.

Schwein und Pute

teilweise aus eigener Produktion und Firma Schultes
in Zell am See.

Obst und Gemüse

teilweise aus dem eigenen Garten, Firma Frucht
Hutter aus Zell am See, Kartoffeln vom Holzerbauer
aus dem Lungau.

Eier

teilweise aus eigener Produktion und aus dem
Familienbetrieb Lehnert aus Seewalchen.

Fische

werden von Anton Grundner aus Leogang geliefert.

Sonstiges

Firma Eurogast aus Maishofen

Haftungsausschluss: So sehr wir uns auch bemühen, bei uns wird
frisch gekocht, daher können Spuren von sämtlichen allergenen
Stoffen in unseren Gerichten enthalten sein!

Um allen gesetzlichen Bestimmungen gerecht zu werden, möchten
wir darauf hinweisen, dass wir über die Allergenverordnung gerne
persönlich detaillierte Auskünfte erteilen.

*Disclaimer: Our dishes are freshly cooked every day,
so traces of allergenic substances can be included.*

*In order to meet all legal requirements, we would like to point out
that we would be happy to provide detailed information about food
allergens upon request.*