



PAPILLON
CAFÉ & RESTAURANT

Schön, dass du da bist!

Herzlich willkommen im PAPILLON,

vieles an diesem Ort ist haus- und handgemacht. Egal ob Spätzle, Gulasch, Kaspressknödel, die Fleischpflanzerl, Suppen oder unsere Kichererbsencreme. Auch die Nachspeisen, Torten und Kuchen machen wir mit viel Freude selbst.

Gleiches gilt für das Aufziehen und Bewässern unserer Pflanzen und natürlich für unsere handgemachte Keramik - da kann es schon vorkommen, dass die noch nicht für jeden Gast reicht :-)

Egal auf welchem Geschirr wir anrichten, wichtig ist uns, dass dir unsere bodenständig kreativen Gerichte, die mit viel Liebe zum Detail mal deftig, mal leicht, mit und ohne Fleisch schmecken und du dich hier ganz wie zuhause fühlst.

Wir freuen uns sehr, dass du heute da bist - Dein PAPILLON Team

FEINKOST & KERAMIK

Direkt am Eingang findest du eine Auswahl an handgemachter Keramik und passend dazu ausgewählten Leckereien zum Verschenken oder selber füttern. Sprich uns gerne darauf an.

GUTSCHEINE

zum Verschenken oder Selbsteinlösen gibts an der Theke

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag	11:30 - 23 Uhr
Freitag	9 - 23 Uhr
Samstag	9 - 23 Uhr
Sonntag	9 - 21 Uhr
Montag	9 - 23 Uhr



WLAN

Passwort:

ichlegshandygleichweg



WhatsApp

Frühstück

9 - 11:30 Uhr

Frühstücksbuffet	19,5		
bis 11 Uhr			
frisch aufgebackenes Brot, Baguette, & Croissants, dazu Marmeladen, Aufstriche, Käse, Schinken, Wurst, cremiges Rührei, Speck, Grillgemüse und vieles mehr			
Frühstück für 2 Personen	32,5		
Brot, Gemüse, Aufstriche, Käse, Rührei, Joghurtbowl ...			
mit Prosciutto, Salami , ...	35,5		
Frühstück für den kleinen Hunger			
mit Croissant , Brot, Butter, Marmelade, Honig	8,5		
mit Gebäck , Butter, Aufstrich, Grillgemüse, Käse	13,5		
		Rührei , aus vier Freilandeiern, Brot, Frischkäse	9,5
		mit Grillgemüse	+1,5
		mit Käse	+1,5
		mit Schinken (gekocht)	+2
		Omelett	
		mit Grillgemüse und Käse	8,5
		mit Käse und Schinken (gekocht)	9,5
		Ei , im Glas mit Senf-Honig-Dill Sofze	3,9
		Joghurt , Honig, Granola	6,9
		Croissant	2,6
		mit Marmelade	3,8
		mit Pistaziencreme	4
		Müsli	7,5
		Granola, Apfelchips	
		Emmerkorn-Milchreis	8,5
		Zimt, Zucker, Zwetschgenröster	
		Frühstücksbowl	9,5
		Joghurt, Granola, Honig, Banane, gekochte Waldbeeren, Nüsse	

Unsere Eier bekommen wir von
Freilandhühnern am Brandstätter Hof
bei Traunstein

Unser Emmerkorn beziehen wir von der
Mühle St. Johann in Siegsdorf.

Vorspeisen

ab 12 Uhr

Vorspeise des Tages

Frag uns gerne, ob und was wir heute ausser den folgenden Snacks noch vorbereitet haben.

Gärtnereisalat klein

Bunte Blattsalate, Gurken, Paprika, Karotten, Fenchel, Rote-Beete-Dressing

5,5

Kichererbsencreme (Hummus)

orientalisch gewürzt, Olivenöl, Brot

6,5

Pfifferlingcremesuppe

8,5

Kartoffelspalten

Sauerrahm-Dip

5,5

1,5

Aperitif-Box

Grissini, Brot, verschiedene Aufstriche, Snacks

7,5

Sandwiches

ab 12 Uhr

Italien

Salat, Grillgemüse, Mozzarella, Pesto, Pinienkerne

10,5

Deutschland

Salat, Pulled Pork mariniert, Krautsalat

11,5

Frankreich

Salat, Huhn, Gruyère Käse, Röstzwiebeln, Senfsauce

11,5

Schweden

Salat, Lachs gebeizt, Gurken, Dill-Senf-Mayo

11,5

im Menü mit Kartoffelspalten und Sauerrahm-Dip

+5

Bodenständig kreativ

ab 12 Uhr

Tagesgericht

Frag uns gerne, was wir heute für dich gekocht haben.

Kartoffelspalten, geröstet
Curry-Sauce, Salbei frittiert
mit **Currywurst**

8
13,5

Spaghetti
mit **Knoblauch**, Olivenöl, Chili
mit **Grillgemüse**, Ruccola,
Parmesan-Späne

11,5
14,5

Gärtneresalat groß 12,5
Bunte Blattsalate, Gurken,
Paprika, Karotten, Fenchel,
Rote-Beete Dressing
mit **Ziegenkäse**, flambiert 15,5
mit **Hühnerbrust**, gebraten 17,5
mit **Zanderfilet**, gebraten 19,5
mit **Rinderlende**, gebraten 30,5

Provolone Ravioli 15,5
mit Tomatenessenz
mit Burrata 20,5

Käse-Lauch-Quiche 15,50
mit kleinem Salat

Kräuterspätzle 12,5
Schwammerlsauce & Röstzwiebel
mit **Fleischpflanzerl** 15,5

Risotto Rote-Beete & Walnüsse 14,5
oder
Risotto Pfifferlinge
mit **Ziegenkäse**, flambiert 17,5
mit **Hühnerbrust**, gebraten 19,5
mit **Zanderfilet**, gebraten 21,5

Kaspressknödel 15,5
Spinat, getrocknete Tomaten, Senf

Rindersaftgulasch 18,5
Semmelknödel

Schweinefilet 23,5
Kartoffelpüree, grüne Bohnen im
Speckmantel, Weißwein Senfsoße

Steak von der Rinderlende
Rosmarinkartoffel & Gemüse 34,5

Kaffee, Tee & Heißgetränke

Filterkaffee	3,7
Americano	3,9
Cappuccino	3,9
Espresso	2,3
Espresso doppio	4,3
Latte macchiato	4,8
Café D'orzo - Italienischer	3,7
Getreidekaffee koffeinfrei	
Hafermilch	+0,5

Heiße Schokolade	4,6
mit Sahne	+0,5

Früchtetee	4,3
Schwarztee	4,3
Grüntee	4,3
Kräutertee	4,3

Heißer Holler	4,9
Goldene Milch	5,2
Chai Latte	5,2
Hafermilch	+0,5

Süßes

Kugel Eis	2,2
Affogato al caffè	4,5
2 Kugeln Eis mit Zwetschgenröster	6,5
Eiskaffee	6,5
Eisschokolade	7,5
Emmerkorn-Milchreis, Zimt, Zucker, Zwetschgenröster	6,9
Tiramisu	6,9
Pana Cotta	6,9

Süßes nach Laune

Frag uns gerne, ob wir heute neben unseren Kuchen & Torten noch andere Nachspeisen vorbereitet haben.

Alkoholfrei, Erfrischendes & Bier

ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,4l	3,8
Wasser "Adelholzener"	0,25l	3,4
	0,75l	6,9
Spezi	0,4l	4,2
Cola	0,4l	4,2
Cola Zero	0,33l	3,9
Fanta	0,4l	4,2
Sprite	0,4l	4,2
Ingwer Shot	6 cl	4,5

SAFTSCHORLEN

Orange	0,5l	4,7
Rhabarber	0,5l	4,7
Johannisbeer	0,5l	4,7
Apfel	0,5l	4,7
Holunder	0,4l	4,6

HAUSGEMACHTE

LIMONADEN & EISTEE

Limonade Himbeere-Holler	0,4l	5,2
Limonade Zitrone-Ingwer	0,4l	5,2
Eistee	0,4l	5,5

BIER

Helles vom Fass	0,5l	4,7
"Pfiff"		3,5
Pils	0,33l	4,3
Dunkel	0,5l	4,8
Weißbier Premium vom Fass	0,5l	4,8
Weißbier leicht	0,5l	4,8
Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,8
Zwickl alkoholfrei	0,33l	4,3
Zwickl	0,33l	4,3

Wein & Prosecco

ROTWEIN

Blauer Zweigelt	0,2l	5,9
Hauswein "Rosso Passo"	0,2l	6,9
	0,75l	25,9
Tempranillo "the gov'nor"	0,75l	37,9
Rosé "Trashumante"	0,2l	6,9
	0,75l	25,9

WEISSWEIN

"GrüVe - Weingut Jurtschitsch"	0,2l	6,9
Grüner Veltliner	0,75l	24,9
"Limne - Tenuta Rovaglia"	0,2l	7,9
Lugana	0,75l	28,9
"Lergenmüller"	0,75l	26,9
Weißburgunder		
Weinschorle	0,2l	4,5
	0,5l	7,5

PROSECCO

Prosecco "Serena"	0,1l	4,9
	0,75l	26,9
Prosecco „Valdo Superiore“	0,75l	32,5

Drinks & Spirituosen

DRINKS

Gin & Tonic	0,2l	8,5
Rum Cola	0,2l	8,5
Whiskey Cola	0,2l	8,5

SPRITZ

Aperol Spritz	0,25l	7,9
Lillet Wildberries	0,25l	7,9
Campari Orange	0,25l	7,9
Rosé-Himbeer-Limonade	0,4l	7,9
Eistee mit Schuss	0,4l	7,9
Limoncello Spritz	0,25l	7,9

SPIRITUOSEN

"Grassl" Bergbauern Milchlikör	2 cl	3,8
Bailys	2 cl	3,8
Amaretto	2 cl	4,5
Cynar	2 cl	4,5
Limoncello	2 cl	4,5
Fernet-Branca	2 cl	4,5
Grappa "Di Alfino"	2 cl	4,7
Ramazotti	2 cl	4,7
Rüscherl	2 cl	4,7
"Pircher" Williamsbirne	2 cl	4,7

Feste, Feiern, Zusammenkommen

RESTAURANT IM EG

Platz für 80 Gäste, ideal für Weihnachtsfeiern, Firmenjubiläen oder größere Geburtstagsrunden.

NEBENRAUM IM EG

Hier haben bis zu 16 Gäste Platz - ideal für kleinere Feiern, Geburtstage oder den regelmäßigen Stammtisch.

SAAL IM OG

Der 1. Stock über dem Restaurant bietet vielfältige Möglichkeiten für Veranstaltungen, Seminare, Vorträge und Festlichkeiten für bis zu 80 Personen - Egal ob Yoga-Popup, Pilates Workshop, Kindergeburtstag oder Hochzeit. Es besteht auch die Möglichkeit nur einen Teil des Raumes für etwa 30 Personen zu nutzen.

SCHICK UNS DEINE ANFRAGE

Am besten wir sprechen einfach über die Möglichkeiten, die wir dir bieten können.

Von der einfachen, kostengünstigen Raummiete bis zum komplett dekorierten Restaurant mit eigenem Menü, etc ist alles möglich.

Wir freuen uns auf deine Nachricht an kontakt@papillonsiegsdorf.de oder per WhatsApp unter 0151/29497849