



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

Veranstaltungen & Aktionen

Jeden **Montag, Donnerstag** und **Freitag** gibt es an Werktagen ein wechselndes **Mittagsgericht für 10 €** – frag uns gerne, was wir uns für diese Woche haben einfallen lassen.

Jeden **ersten Samstag** im Monat spielen im PAPILLON unterschiedliche **Live-Bands** und jeden **zweiten Samstag** wird abends im Restaurant **Salsa** getanzt und einmal pro Monat kannst du dich und deine Liebsten beim **Brunch** kulinarisch so richtig verwöhnen lassen.

Unsere aktuellen Events findest du auf Instagram (@papillon_siegsdorf) oder auf unserer Website www.papillonsiegsdorf.de

SCHON GEWUSST?

Das PAPILLON eignet sich perfekt für deine eigene Veranstaltung, Seminare, Feierlichkeiten aller Art - mehr infos dazu auf der letzten Seite.

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 8,5
mit **Croissant**, Brot, Butter,
Marmelade, Honig

mit **Gebäck**, Butter, 13,5
Aufstrich, Grillgemüse, Käse

Unsere Eier bekommen wir von
Freilandhühnern am Brandstätter Hof
bei Traunstein

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

Rührei, aus vier Freilandeiern, Brot, 9,5
Frischkäse
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 Soße 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

Vorspeisen & Kleinigkeiten

ab 12 Uhr

Vorspeise des Tages

Frag uns gerne, was es heute gibt

Gärtneresalat klein 5,5

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

Kichererbsencreme (Hummus) 6,5

orientalisch gewürzt, Olivenöl, Brot

Kürbis-Ingwer-Suppe 6,9

Kartoffelspalten 5,5

Sauerrahm-Dip 1,5

Getrocknete Tomaten 2,5

ingelegt in Olivenöl und Kräutern

Oliven 1,5

ingelegt in Olivenöl mit Zitrone und Kräutern

Käsewürfel 4

Kartoffelchips 1,5

Aufstrich, hausgemacht

vegetarisch

mit Fleisch 2,5

mit Fisch 2,5

Brot, gemischt 2,5

Sandwiches

Italien 10,5

Salat, Grillgemüse, Mozzarella, Pesto, Pinienkerne

Deutschland 11,5

Salat, Pulled Pork mariniert, Krautsalat

Frankreich 11,5

Salat, Huhn, Gruyère Käse, Röstzwiebeln, Senfsauce

Schweden 11,5

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

im Menü mit Kartoffelspalten +5

und Sauerrahm-Dip

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

Gärtnereisalat groß

Bunte Blattsalate, Gurken,
Paprika, Karotten, Fenchel,
Rote-Beete Dressing
mit **Ziegenkäse**, flambiert
mit **Hühnerbrust**, gebraten
mit **Zanderfilet**, gebraten
mit **Rinderlende**, gebraten

12,5

15,5
17,5
19,5
30,5

Provolone Ravioli

mit Tomatenessenz
mit Burrata

15,5
20,5

Käse-Lauch-Quiche

mit kleinem Salat

15,5

Kräuterspätzle

Schwammerlsauce & Röstzwiebel
mit **Fleischpflanzerl**

12,5
15,5

Risotto Rote-Beete & Walnüsse

oder

Risotto Kürbis

mit **Ziegenkäse**, flambiert
mit **Hühnerbrust**, gebraten
mit **Zanderfilet**, gebraten

14,5

17,5
19,5
21,5

Rindersaftgulasch

Semmelknödel

18,5

Schweinefilet

Kartoffelpüree, grüne Bohnen mit
Speck, Weißwein-Senfsoße

23,5

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 Roveglia"	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