Ab 01. August
bis Saisonende

Pfifferlinge der pure Waldgenuss

Unsere Angebote zur Pfifferlingszeit:
- Pfifferlingscreme
- Tagliatelle mit Pfifferlingen, getrockneten Tomaten Lauchzwiebeln und Parmesan.
- Kalbsrücken-Medaillons mit sautierten Pfifferlingen, Möhren-Karotten-Stampf und Blattsalaten.
- Als Beilage zu jedem Hauptgang möglich!

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag,
außer an Sonn- und Feiertagen
von 14:00 - 17:00 Uhr

„Kaffeeklatsch“

Filterkaffee so viel Sie möchten. Dazu passend
1 Stück hausgemachter Kuchen oder Torte zur Wahl.

Fixpreis pro Person 8,40 €.

Woher kommt‘s?

Kurze Wege, Frische, Regionalität und konstant gute Qualität; diese Prämissen sind wichtiger denn je! Deshalb arbeiten wir mit denen, die diese Überzeugung teilen.

Das sind unsere Partner & Lieferanten:
Bäckerei Püttmann | Lorenkampmühle Scholz
Jagdgemeinschaft Pumpe-Sudhoff
Overhues Eier & Geflügel
RUNGIS Express | L. Stroetmann
Niggemann Food Frischemarkt
EDEKA Foodservice | BOS FOOD

Besuchen Sie uns auch Online

auf unserer Website und folgen Sie unseren Aktivitäten bei Instagram!

PFEIFFERS_SYTHENER_FLORA

• Zusätzlich zur Standardkarte • Zusätzlich zur Standardkarte • Zusätzlich zur Standardkarte • Zusätzlich zur Standardkarte •

Jeden Montag & Sonntag | ab 17:00 Uhr

„Schnitzel-Abend“

Wählen Sie Ihr Lieblings-Schnitzel:

- Holzfällerschnitzel mit Speck & roten Zwiebeln, Champignons & Spiegelei
- Bolognese-Schnitzel mit Parmesan gratiniert.
- Holländer Schnitzel mit Tomatenscheiben & Gewürzgurken, überbacken mit Leerdamer und Röstzwiebeln on top.

Alle Schnitzel sind vom Schwein, dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat.
Pro Schnitzelgericht 23,90€

Immer am Dienstag und Samstag

Pluma vom Iberico „to share“

Pluma vom Ibericoschwein mit Madeira-Jus, Trüffel-Mayo, Grillzucchini, Tomaten-Gurken-Salat.

Für 2 Personen, pro Person 39,90 €.

NEU **Jeden Mittwoch** | ab 17:00 Uhr

„Bergfest“

mit Lisas hausgemachter Sangria

Glas 0,2L für 6,90 € | Karaffe 1L für 30,90 €

NEU **Jeden Freitag**

„Beef Tatar“

Am Tisch zubereitet:

Als Vorspeise: 23,90 €
120 gr. Fleisch mit Senfcreme,
gepickeltem Gemüse und Röstbrot

Als Hauptgang: 33,90 €
180 gr. Fleisch mit Senfcreme,
Trüffelmayo und Pommes frites

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag

„Mittagstisch“

Wöchentlich wechselndes Mittagsgericht.
Pro Gericht ab 14,90 €.

Party-Service

• „Fingerdinger“ für jeden Anlass •

Nach Absprache liefern wir gern zu Ihrer Feier nach Hause attraktiv angerichtetes Fingerfood.

Auch zum Mitnehmen

Pfeiffer‘s Torten sind Spitze

Unsere Kuchen und Torten aus eigener Herstellung stehen für Sie zur Auswahl. Egal, ob Sie bei uns oder zu Hause feiern.

Probieren Sie ab 01. August unseren hausgemachten Pflaumenkuchen!

Feiern Sie bei uns ...

Für Ihre Familienfeier stehen zwei separate Räumlichkeiten zur Verfügung, die auch für Tagungen genutzt werden können.
Festsaal bis 80 Personen,
Hinterzimmer bis 30 Personen.
Bei Feiern in unserem Haus stellen wir Hotelzimmer zu Sonderkonditionen zur Verfügung. (Bitte rechtzeitig anmelden.)

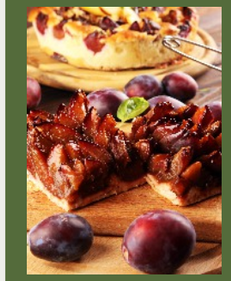
Öffnungszeiten Restaurant

Montag & Dienstag 17 bis 21 Uhr
Warme Küche 17 bis 20:30 Uhr
Mittwoch 12 bis 21 Uhr
Warme Küche 12 bis 14 & 17 bis 20:30 Uhr
Donnerstag Ruhetag
Freitag, Samstag & Sonntag 12 bis 21 Uhr
Warme Küche 12 bis 14 & 17 bis 20:30 Uhr

Pfeiffer´s – wohlfühlen & genießen

AKTIONEN

AUGUST
SEPTEMBER
OKTOBER
2025



Pfeiffer’s Sythener Flora
Hotel · Restaurant · Café
Am Wehr 71
45721 Haltern am See - Sythen

Tel: 0 23 64-96 22 0
mail@hotel-pfeiffer.de
www.hotel-pfeiffer.de

AUGUST

1.	Fr	Beef Tatar
2.	Sa	Pluma vom Iberico to share
3.	**So**	Schnitzel-Abend
4.	Mo	Schnitzel-Abend
5.	Di	Pluma vom Iberico to share
6.	Mi	Bergfest
7.	Do	Ruhetag
8.	Fr	Beef Tatar
9.	Sa	Pluma vom Iberico to share
10.	**So**	Schnitzel-Abend
11.	Mo	Schnitzel-Abend
12.	Di	Pluma vom Iberico to share
13.	Mi	Bergfest
14.	Do	Ruhetag
15.	Fr	Beef Tatar
16.	Sa	Pluma vom Iberico to share
17.	**So**	Schnitzel-Abend
18.	Mo	Schnitzel-Abend
19.	Di	Pluma vom Iberico to share
20.	Mi	Bergfest
21.	Do	Ruhetag
22.	Fr	Beef Tatar
23.	Sa	Pluma vom Iberico to share
24.	**So**	Schnitzel-Abend
25.	Mo	Schnitzel-Abend
26.	Di	Pluma vom Iberico to share
27.	Mi	Bergfest
28.	Do	Ruhetag
29.	Fr	Beef Tatar
30.	Sa	Pluma vom Iberico to share
31.	**So**	Schnitzel-Abend

NEU **Jeden Freitag**

Beef Tatar

Am Tisch für Sie zubereitet *als Vorspeise* oder Hauptgang.

Details siehe Außenseite!

Ab 01. August bis Saisonende

Pfifferlinge der pure Waldgenuss

Unsere Angebote:
- Pfifferlingscreme
- Tagliatelle mit Pfifferlingen, getrockneten Tomaten. Lauchzwiebeln & Parmesan.
- Kalbsrücken-Medaillons mit sautierten Pfifferlingen, Möhren-Karotten-Stampf und Blattsalaten.
- Als Beilage zu jedem Hauptgang möglich!

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag

„Mittagstisch“

Wöchentlich wechselndes Mittagsgericht.
Pro Gericht ab 14,90 €.

Die eingesetzten Bilder sind Beispiele (Quelle Adobe Stock).

SEPTEMBER

1.	Mo	Schnitzel-Abend
2.	Di	Pluma vom Iberico to share
3.	Mi	Bergfest
4.	Do	Ruhetag
5.	Fr	Beef Tatar
6.	Sa	Pluma vom Iberico to share
7.	**So**	Schnitzel-Abend
8.	Mo	Schnitzel-Abend
9.	Di	Pluma vom Iberico to share
10.	Mi	Bergfest
11.	Do	Ruhetag
12.	Fr	Beef Tatar
13.	Sa	Pluma vom Iberico to share
14.	**So**	Schnitzel-Abend
15.	Mo	Schnitzel-Abend
16.	Di	Pluma vom Iberico to share
17.	Mi	Bergfest
18.	Do	Ruhetag
19.	Fr	Beef Tatar
20.	Sa	Pluma vom Iberico to share
21.	**So**	Schnitzel-Abend
22.	Mo	Schnitzel-Abend
23.	Di	Pluma vom Iberico to share
24.	Mi	Bergfest
25.	Do	Ruhetag
26.	Fr	Beef Tatar
27.	Sa	Pluma vom Iberico to share
28.	**So**	Schnitzel-Abend
29.	Mo	Schnitzel-Abend
30.	Di	Pluma vom Iberico to share

Reservieren Sie rechtzeitig!

Noch bis ca. Ende September

Pfifferling-Saison

Der pure Genuss aus heimischen Wäldern.

Immer am Dienstag und Samstag

Pluma vom Iberico „to share“

für 2 Personen, am Tisch tranchiert mit Madeira-Jus und Trüffel-Mayo, dazu Grillzucchini und Tomaten-Gurken-Salat.

Pro Person 39,90 €.

NEU **Jeden Mittwoch**
ab 17:00 Uhr

„Bergfest“

mit Lisas hausgemachter Sangria

Glas 0,2L für 6,90 €
Karaffe 1L für 30,90 €.

Telefon: 0 23 64-96 22 0

OKTOBER

1.	Mi	Bergfest
2.	Do	Ruhetag
3.	**Fr**	Beef Tatar Tag der Deutschen Einheit
4.	Sa	Pluma vom Iberico to share
5.	**So**	Schnitzel-Abend
6.	Mo	Schnitzel-Abend
7.	Di	Pluma vom Iberico to share
8.	Mi	Bergfest
9.	Do	Ruhetag
10.	Fr	Beef Tatar
11.	Sa	Pluma vom Iberico to share
12.	**So**	Schnitzel-Abend
13.	Mo	Schnitzel-Abend
14.	Di	Pluma vom Iberico to share
15.	Mi	Bergfest
16.	Do	Ruhetag
17.	Fr	Beef Tatar
18.	Sa	Pluma vom Iberico to share
19.	**So**	Schnitzel-Abend
20.	Mo	Schnitzel-Abend
21.	Di	Pluma vom Iberico to share
22.	Mi	Bergfest
23.	Do	Ruhetag
24.	Fr	Beef Tatar
25.	Sa	Pluma vom Iberico to share
26.	**So**	Schnitzel-Abend
27.	Mo	Schnitzel-Abend
28.	Di	Pluma vom Iberico to share
29.	Mi	Bergfest
30.	Do	Ruhetag
31.	Fr	Beef Tatar

Änderungen vorbehalten

Am 24. Oktober ist der

Tag des Champagners

Genießen Sie ein Glas oder auch eine Flasche zum vergünstigten Preis.

Jeden Montag & Sonntag
ab 17:00 Uhr

„Schnitzel-Abend“

Wählen Sie Ihr Lieblings-Schnitzel:
- Holländer Schnitzel
- Holzfällerschnitzel
- Schnitzel-Bolognese

Alle Schnitzel sind vom Schwein, dazu servieren wir Pommes frites und einen Beilagensalat.

Pro Gericht 23,90 €.

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag, von 14:00 - 17:00 Uhr

„Kaffeeklatsch“

Filterkaffee so viel Sie möchten. Dazu passend 1 Stück hausgemachter Kuchen oder Torte zur Wahl.
Pro Person 8,40 €.

SAVE THE DATE

Am Samstag, 25. Oktober

Humor á la carte Klappe die 2te

mit Bauchredner Jörg Jará.
Dinnershow inkl. 4-Gang-Menü zzgl. Getränken.
Preis Pro Person 75,00 €*.
*Karten sind im Restaurant erhältlich.

Ab November

Gänsezeit!

Ganze Gans für 4 Personen am Tisch tranchiert, dazu Soße, Maronen, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelklöße und Serviettenknödel.

Pro Gans 156,00 €.

Ganze Gans zur Abholung für die Weihnachts-Feiertage

Weihnachtsgans

für 4 Personen*.

Alternative oder zusätzliche Hauptgänge:
- Klassische Rinderroulade
- Hirschbraten
- Boeuf Bouriguignon

Beilagen:
Soße, Maronen, Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße - die Menge wird der Anzahl der bestellten Hauptgerichte angepasst.

Zusätzlich bieten wir ebenso weitere Gänge an:
Vorspeise:* Gänsekraftbrühe mit Einlage
Dessert:* Herrencreme

- Bitte rechtzeitig bestellen-

*auch portionsweise bestellbar

Fortsetzung folgt!