

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.

Passend zur Erdbeerzeit:
Unser hausgemachten Erdbeerkuchen

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

Jeden Montag & Sonntag | ab 17:00 Uhr
außer am 19.07.2026

„Schnitzel-Abend“

Wählen Sie Ihr Lieblings-Schnitzel:

- Holzfällerschnitzel mit Speck & roten Zwiebeln, Champignons & Spiegelei
- Franzosen-Schnitzel mit Schmorzwiebeln, überbacken mit Camembert, dazu Preiselbeeren .
- Holländer Schnitzel mit Tomatenscheiben & Gewürzgurken, überbacken mit Leerdamer und Röstzwiebeln on top.

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

Immer am Dienstag und Samstag
außer am 30.5. | 27.06. | 18.07.2026

Chateaubriand „to share“

Chateaubriand für 2 Personen
vom irischen Heritage Rinderfilet
mit Pflaumen-Portwein-Jus,
Süßkartoffel-Patatas,
Bohnen im Speckmantel und Spitzkohlsalat.
Pro Person 44,90 €.

Jeden Freitag - außer am 17.07.2026

„Beef Tatar“

Am Tisch zubereitet:
Als Vorspeise: 25,90 €
120 gr. Fleisch mit Eicreme, gepickeltem
Gemüse, Crostini und Crème fraîche

Als Hauptgang: 35,90 €
180 gr. Fleisch mit Eicreme, Trüffelmayo
und Pommes frites

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag

„Mittagstisch“

Wöchentlich wechselndes Mittagsgeschicht.

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.

Mit der Spargelzeit backen wir auch wieder unseren
beliebten Erdbeerkuchen für Sie.

Feiern Sie bei uns ...

Für Ihre Familienfeier stehen zwei separate Räumlich-
keiten 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

MAI
JUNI
JULI
2026

AKTIONEN



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

MAI

1. Fr	Ab 17 Uhr geöffnet Tag der Arbeit
2. Sa	Chateaubriand to share
3. So	Schnitzel-Abend
4. Mo	Schnitzel-Abend
5. Di	Chateaubriand to share
6. Mi	
7. Do	Ruhetag
8. Fr	Beef Tatar
9. Sa	Chateaubriand to share
10. So	Schnitzel-Abend Muttertag
11. Mo	Schnitzel-Abend
12. Di	Chateaubriand to share
13. Mi	
14. Do	Ruhetag Christi Himmelfahrt
15. Fr	Beef Tatar
16. Sa	Chateaubriand to share
17. So	Schnitzel-Abend
18. Mo	Schnitzel-Abend
19. Di	Chateaubriand to share
20. Mi	
21. Do	Ruhetag
22. Fr	Beef Tatar
23. Sa	Chateaubriand to share
24. So	Schnitzel-Abend Pfingstsonntag
25. Mo	Schnitzel-Abend Pfingstmontag
26. Di	Chateaubriand to share
27. Mi	
28. Do	Ruhetag
29. Fr	Beef Tatar
30. Sa	Heute geschlossen
31. So	Schnitzel-Abend

Am 10. Mai
ist Muttertag

Muttertagsmenü

Genuss, der von
Herzen kommt
Bitte
reservieren!



Im Mai bis Mitte Juni

Spargelzeit - Genießerzeit

Zart, regional, saisonal –
genießen Sie unsere
Spargelvielfalt

Z. B.

- Spargelcreme-Suppe
- Spargel-Risotto mit Burrata
- Stockwieser Schnitzel mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise überbacken
- Stockwieser Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu Beilagen nach Wahl:
- gemischter Schinken,
- Medaillon vom Schweinefilet,
- kleines Wiener Schnitzel,
- Filet vom Kabeljau



Immer am Mittwoch, Freitag
& Samstag

„Mittagstisch“

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

JUNI

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

Noch bis Mitte Juni

Spargelzeit - Genießerzeit

Zart, regional, saisonal –
genießen Sie unsere
Spargelvielfalt.

Immer am Dienstag und Samstag Chateaubriand „to share“

Chateaubriand für 2 Personen
vom irischen Heritage
Rinderfilet mit
Pflaumen-Portwein-Jus,
Süßkartoffel-Patatas,
Bohnen im Speckmantel
und Spitzkohlsalat.
Pro Person 44,90 €.



Jeden Freitag

Beef Tatar

Am Tisch für Sie zubereitet
als Vorspeise oder
Hauptgang.

Details siehe Außenseite!



JULI

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

Vom 17. bis 19. Juli

Pfeiffer's Open Air-Festival

Infos siehe Einklappseite.

Jeden Montag & Sonntag
ab 17:00 Uhr

„Schnitzel-Abend“

Wählen Sie Ihr
Lieblings-Schnitzel:
• Holländer Schnitzel
• Holzfällerschnitzel
• Franzosen Schnitzel

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



Immer am Mittwoch,
Freitag & Samstag, außer
an Sonn- & Feiertagen,
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 Sonntag, 10. Mai 2026

Muttertag

Jede Mutter, die mit Ihren Kindern
zum Essen kommt, wird von uns
auf ein Glas Sekt eingeladen.
Reservieren Sie rechtzeitig!



Am Samstag, 09. Mai

Einlass 18:00 Uhr | Beginn 20:00 Uhr



„Lotti & Friends meets Currywurst“

Am Samstag, 05. Juni

Einlass 17:45 Uhr | Start 18:30 Uhr

Humor à la carte“

mit Kabarettist Erasmus Stein
Dinershow inklusive 4-Gänge Menü.



Preis pro Person 75,00 € zzgl. Getränke.
Karten nur bei uns erhältlich.

Vom 17. bis 19. Juli

Pfeiffer's Open Air-Festival

Viele Leckereien, z. B.
• Vorspeisen-Auswahl | Salate & frische Beilagen
• Live Grill mit versch. Fleisch und Fischarten,
auch aus dem Räucherofen
• Große Soßenauswahl
• Dessert-Buffer
Pro Person 39,90 €.

Freitags & Samstagmittag pro Person 35,90 €

Bitte reservieren!