

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

Jeden Montag & Sonntag | ab 17:00 Uhr

„Schnitzel-Abend“

Wählen Sie Ihr Lieblings-Schnitzel:

- Holzfällerschnitzel mit Speck & roten Zwiebeln, Champignons & Spiegelei
- Franzosen-Schnitzel mit Schmorzwiebeln, überbacken mit Camembert, dazu Preiselbeeren.
- Holo-Bolo Schnitzel mit Bolognese Soße und Sauce Hollondaise überbacken.

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

Pro Schnitzelgericht 23,90€

Immer am Dienstag und Samstag
außer am 21.02. & 25.04.

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

Miesmuscheln „Super“

1 kg Muscheln in Gemüse-Sud serviert mit Brot

Pro Portion 24,90 €

Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag

„Mittagstisch“

Wöchentlich wechselndes Mittagsgeschäft.

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 kommt auch unser beliebter
Erdbeerkuchen wieder auf die Karte.

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

FEBRUAR
MÄRZ
APRIL
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

FEBRUAR

1. So	Schnitzel-Abend
2. Mo	Schnitzel-Abend
3. Di	Chateaubriand to share
4. Mi	
5. Do	Ruhetag
6. Fr	Miesmuscheln
7. Sa	Chateaubriand to share
8. So	Schnitzel-Abend
9. Mo	Betriebsferien vom 09. bis einschließlich 16. Februar 2026.
10. Di	
11. Mi	
12. Do	
13. Fr	
14. Sa	
15. So	
16. Mo	
17. Di	Chateaubriand to share
18. Mi	
19. Do	Ruhetag
20. Fr	Miesmuscheln
21. Sa	Vocaldente
22. So	Schnitzel-Abend
23. Mo	Schnitzel-Abend
24. Di	
25. Mi	
26. Do	Ruhetag
27. Fr	Miesmuscheln
28. Sa	Chateaubriand to share

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 €.



Vom 01. Februar bis 31. März (außer an Sonntagen)

„Menü-Karussell“

Gönnen Sie sich ein paar schöne Stunden in unserem Haus. 4-Gänge-Menü inklusive begleitender Weine, Biere und Wasser. Pro Person, 83,00 €

- Bitte reservieren -

Unsere Menü-Angebote, auch vegetarisch, finden Sie auf mnkl.de & hier:



Immer am Mittwoch, Freitag & Samstag
„Mittagstisch“

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

MÄRZ

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

Reservieren Sie rechtzeitig!

Denken Sie jetzt schon an die
Osterfeiertage

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch!

Jeden Freitag
Miesmuscheln „Super“

1 kg Muscheln im Gemüse-Sud, serviert mit Brot.
Pro Portion, 24,90 €



Noch bis 31. März, (außer an Sonntagen)
„Menü-Karussell“
- Bitte reservieren -

Jeden Montag & Sonntag ab 17:00 Uhr

„Schnitzel-Abend“

Wählen Sie Ihr Lieblings-Schnitzel:

- Holo-Bolo-Schnitzel
- Holzfällerschnitzel
- Franzosen-Schnitzel



Telefon: 0 23 64-96 22 0

APRIL

1. Mi	
2. Do	Ruhetag
3. Fr	Fisch á la carte Karfreitag
4. Sa	Osterlamm
5. So	Osterlamm Ostersonntag
6. Mo	Osterlamm Ostermontag
7. Di	Chateaubriand to share
8. Mi	
9. Do	Ruhetag
10. Fr	Miesmuscheln
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	Miesmuscheln
18. Sa	Chateaubriand to share
19. So	Schnitzel-Abend
20. Mo	Schnitzel-Abend
21. Di	Chateaubriand to share
22. Mi	
23. Do	Ruhetag
24. Fr	Miesmuscheln
25. Sa	Humor á la carte
26. So	Schnitzel-Abend
27. Mo	Schnitzel-Abend
28. Di	Chateaubriand to share
29. Mi	
30. Do	Ruhetag

Änderungen vorbehalten

Vom 04. bis 06. April

„Osterlamm“

Genießen Sie leckere Lammgerichte an den Oster-Feiertagen.



Wenn die Sonne lacht, beginnt die

„Spargelzeit“

bereits Ende April:

Spargelsalat, Spargelcremesuppe, Stockwieser Stangenspargel mit klassischen Beilagen, Stockwieser Schnitzel mit Hollandaise überbacken.

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

Vom 04. bis 06. April

„Osterlamm“

An Ostern gibt es Osterlamm:

- Lammbraten
- Rosa gebratener Lammrücken

Bitte rechtzeitig reservieren!



Am Samstag, 25. April 2026

Einlass 17:45 Uhr | Start 18:30 Uhr

Humor á la carte“

mit Kabarettist Erasmus Stein
Dinershow inklusive 4-Gänge Menü.



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



Am Sonntag, 10. Mai 2026

Muttertag

Reservieren Sie rechtzeitig!



Am Samstag, 09. Mai

Einlass 18:00 Uhr | Beginn 20:00 Uhr

„Lotti & Friends meets Currywurst“

Preis Ticket 35,00 €, inkl. Portion Currywurst

WICHTIG

Wir verlosen unter allen Anwesenden bei den Veranstaltungen in unserem Haus ein 175€ Gutschein, anlässlich unseres 175-jährigen Geburtstag. Der Gewinner wird am Abend vom jeweiligen Künstler gezogen. Der Gutschein muss auf einmal genutzt werden und kann nicht zum Kauf von Veranstaltungskarten oder anderen Gutscheinen genutzt werden.

Fortsetzung folgt!

Die eingesetzten Bilder sind Beispiele (Quelle Adobe Stock).