

**Wir feiern Geburtstag,
denn eine lange Geschichte erreicht einen zeitlichen Meilenstein!**

Unser Haus hat eine lange Tradition der Gastlichkeit.

1800 kam Ludwig Pfeiffer aus Hof in Oberfranken zum schönen Fleck gegenüber der damals noch betriebsamen Wassermühle. Zuerst eröffnete er an Ort und Stelle ein Kramwarenladen, in dem er auch kleinere Tischlerarbeiten anbot, insbesondere auch das Drechseln von Pfeifen (namensgebend).

Sein Sohn Mathias begann als "Kiepenkerl" durch das Münsterland zu ziehen, bevor er 1851 die Schanklizenz erwarb und die ersten Getränke Bauern und Leuten aus dem Dorf servierte, die den Mahlvorgang in der Mühle abwarteten.

1898 wurde das heute noch als "Haupthaus" sichtbare Gebäude errichtet, anstelle des ursprünglichen Kram- und Drechslergeschäfts.

Der Begriff "Pfeiffer's Sythener Flora" wurde geprägt, als Bernhard Pfeiffer zu Zeiten des Kaiserreichs eine weitläufige Park und Gartenlandschaft anlegte, die sich ungefähr von der Gaststätte bis zur heutigen Bahnlinie erstreckte.

Als Sythen mit einer Haltestelle dem Streckennetz angeschlossen wurde, konnten die Gäste nahezu direkt vom Haltesteig durch den Park zur Gaststätte flanieren.

Im Zuge der Lebensmittelknappheit nach dem Ersten Weltkrieg musste die Parklandschaft Feldern weichen.

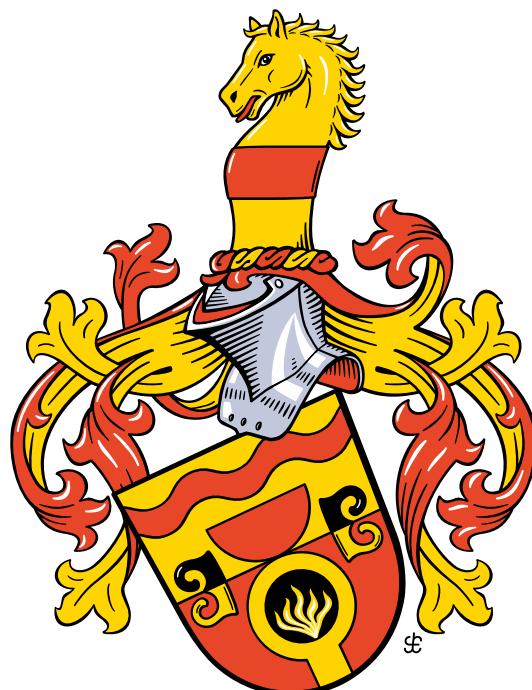
Nach der Übernahme des Betriebes nach dem Zweiten Weltkrieg durch Wilhelm Pfeiffer, wurden der Hotel und Restaurant Betrieb ausgeweitet.

Durch Anbauten des Hotels und des Eingangsbereichs (1970), sowie Erweiterung der Küche, des Saals und der Terrasse

in den 80er Jahren durch Matthias Pfeiffer entwickelte sich aus der einstigen "Schenkwirthschaft" ein vielfältiger Gastronomiebetrieb.

Vor der Übernahme der nun sechsten Generation wurden zwischen 2019 bis 2022 neben der Hälfte der Hotelzimmern, den Fluren und dem Aufzug, auch der vordere Restaurantbereich, sowie der Saal grundlegend erneuert.

Wir freuen uns, Sie heute in unserem 175-jährigen Geburtstagsjahr als Guest begrüßen zu dürfen!
Ihre Familie Pfeiffer & Mitarbeiter



Pfeiffer

Heimat & Klassiker

Vorspeisen

kräftige **Wildconsomme** mit hausgemachten Pilz-Ravioli 10,90

kross **gebratene Blutwurst** mit intensiver Zuckerrüben-Jus
auf Kartoffel-Endivien-Stampf & Kartoffelchips 13,60

mit Thymian-Honig **gratinierter Lünzumer Ziegencamembert**
auf Rote - Beete - Ragout mit gerösteten Nüssen 15,90

Hauptspeisen

Rigatoni in Rucola-Pesto geschwenkt mit bunten Gemüsen,
getrockneten Kirschtomaten & gereiftem Parmesan 19,90

gebratenes Zanderfilet mit feiner Rieslingsoße & knackigen Zuckerschoten,
dazu cremiges Karottenpüree & Thymian-Gnocchi 29,90

klassische Rinderrouladen mit eigener Soße an Rotkohl
mit gebratenen Pilzen & hausgemachten geschmelzten Kartoffelklößen 26,90

gebratene Kalbsleber mit feiner Dijon-Senf-Jus, Apfelspalten, & krossen
Röstzwiebeln auf sämigem Kartoffelpüree, dazu Blattsalate mit Joghurtdressing 28,30

knuspriges Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken im tiefen Fett geschwenkt 31,30
mit Wildpreiselbeeren, dazu Pommes frites & Blattsalate mit Joghurtdressing

saftiges Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken im tiefen Fett geschwenkt
dazu Pommes frites & Blattsalate mit Joghurtdressing 32,90

zart geschmortes "Golden Coin" aus der Rinderstelze
in feiner Burgunder-Jus, dazu fruchtiges Birnenragout, cremiges Selleriepüree &
gebratene Serviettenknödel 33,50

Impulse & Inspiration

Vorspeisen

Schwarzwurzelcreme	11,90
gebackene Garnele Kräuteröl Pastinakenchips	
"Mühlensushi" vom hausgebeizten Lachs	14,90
Senf-Dill-Soße Gurke Frischkäse Ingwer Rösti	
bunte Blattsalate mit gebackenen Entenpralinen	16,90
Schalotten-Balsamico-Dressing Preiselbeer-Coulis gerösteter Sesam	

Hauptspeisen

Gnocchi-Sauté	22,50
Feta Mangold Frühlingslauch Thymian Pinienkerne	
Trüffel-Risotto	25,90
Pilz-Duxelles Trüffelrahm Röst-Schalotten Parmesan-Chip	
Saibling, Heilbutt & Jakobsmuschel	34,90
Rouille-Hollandaise Zitrone Babyspinat Blumenkohl-Crème	
gebackenes Duroc-Kotelett	31,50
Balsamico-Röstgemüse Speck Patatas Paprikacrème Trüffelmayonnaise	
irisches Heritage-Rinderfilet 200 g	39,30
Portwein-Pflaumen-Jus cremige Karotte Rosenkohlblätter goldbraune Kartoffel	

Beliebte Klassiker

Jägerschnitzel vom Schwein	15,30
Paprikaschnitzel vom Schwein	15,30
Argentinisches Rumpsteak 200 g mit Kräuterbutter	26,90
Pommes frites	4,50
Süßkartoffelpommes	5,50
hausgemachte Kroketten	6,-
Beilagensalat	5,-
grüne Bohnen	4,-
Zwiebel-Champignons	4,50

Öffnungszeiten Restaurant:

Mo. 17 - 21 Uhr
Di. 17 - 21 Uhr
Mi. 12 - 21 Uhr
Do. Ruhetag
Fr. 12 - 21 Uhr
Sa. 12 - 21 Uhr
So. 12 - 21 Uhr

warme Küche an entsprechenden Tagen
von 12 bis 14 Uhr
& 17 - 20:30 Uhr

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
Familie Manfrad Wigger
Overhues Eier & Geflügel
RUNGIS Express
L. Stroetmann
Niggemann Food Frischemarkt
EDEKA Foodservice
BOS FOOD
Martin Braun Backmittel & Essenzen
Gastronomiegroßhandel Erich Kleine Büning e.K.

Der krönende Abschluss

Westfälische Herrencreme

6,20
als kleineres Gläschen
4,20

Unser beliebtester Klassiker

Kakao zum Quadrat

Schokoladen-Karamell-Bohne | Schokoladen-Sorbet
Nougateis | Schokoladen-Espuma
14,-

Cremè brûléé mit Orangeneis

10,-

hausgemachtes Eis & Sorbet
3,40€ je Nocke

- Mango - Passionsfrucht-Sorbet
- Orangeneis
- Schokoladen-Sorbet
- Waldbeereis
- Nougateis

Für's wohlige Gefühl

Espresso
2,90

Tasse Kaffee
2,80

Cappuccino
3,50

Obstler
Alde Gott 42%
2,50

Himbeergeist
Alde Gott 42%
2,50

Mirabellenbrand
Alde Gott 42%
3,30

Remy Martin V.S.O.P.
40%
5,-

Sechser
Sasse 35%
2,50