

Zur Pfifferlingszeit ...empfiehlt unser Küchenchef

*Pfifferlingrahmsüppchen
mit Croutons & Kräutern
€ 4,90*

*Carpaccio vom Semmelknödel ^(g,a)
mit sautierten Pfifferlingen, Rucola & Tomaten
€ 8,90*

*Rahmpfifferlinge ^(a,g)
mit Tranchen von Semmelknödeln ^(g,a)
€ 11,80*

*Fettuccine
mit Pfifferlingen, sautiert mit Speck ^(3,2) & Zwiebeln
€ 13,90*

*Spätzle-Gratin
Pfifferlinge in Rahm ^(g,a) mit Spätzle, gratiniert mit Parmesan
bunter Beilagensalat
€ 13,90*

*Gegrillte Schweinemedallions
mit Pfifferlingen in Kräuterrahm ^(g,a) und Tranchen von Semmelknödeln ^(a,g)
€ 15,90*

*Schnitzel „Wiener Art“ ^(a)
an Pfifferlingen in Kräuterrahm ^(a,g), dazu frische Kartoffeln
€ 15,90*

*Sautiertes Filet von der Lachsforelle
auf gebratenen Pfifferlingen mit Butter & Kräutern,
serviert mit angeschwenkten Dampfkartoffeln
€ 17,90*

*Gegrilltes Rumpsteak
mit Pfifferlingen, sautiert mit Speck ^(3,2) & Zwiebeln,
dazu servieren wir Steakhouse-Pommes
€ 21,50*