



PIFFERLINGWOCHE

VORSPEISE

Pfifferlingsrahmsuppe mit Croutons ^{A,G} 6,50 Euro

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Serviettenknödel
auf Pfifferlingen in Rahm ^{A,C,G} 18,90 Euro

Vegane Tortellini
gefüllt mit Quinoa und Spinat mit gebratenen Pfifferlingen
in Kräuterpesto und sautierte Kirschtomaten ^{A,F} 18,90 Euro

Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Pfifferlingrahmsauce und Käsespätzle ^{A,C,G} 25,90 Euro

Zarter Hirschbraten mit Rahmpfifferlingen
in Rotweinsauce, hausgemachtem Brezenknödel
und Preiselbeerbirne ^{A,C,G} 25,90 Euro

Gegrilltes Zanderfilet

mit gebratenen Pfifferlingen, in Kräuterbutter überbacken,
Weißweinsauce, Gemüsebeet und Salzkartoffeln ^{D,G} 26,90 Euro

Lendensteak vom Allgäuer Färsenrind

mit Kräuterbutter auf angeschwenkten
Pfifferlingen dazu reichen wir Kartoffelrösti ^G 32,90 Euro

Portion Rahmpfifferlinge

zu allen anderen Gerichten ^G 6,90 Euro

NACHSPEISE

1 große Kugel Joghurteis

auf Waldbeeren-Minz-Ragout ^G 5,90 Euro

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

VINHO VERDE AREAL „ROSÈ“

Weingut José de Campos Reis – AREAL ^L

Aus 100% Pódeiro Trauben erzeugter Rosé.

Fein ausbalanciert in der Frucht mit dezenter Kohlensäure.

0,25 l / 6,90 Euro