



PIFFERLINGWOCHEN

VORSPEISE

Pfifferlingsrahmsuppe mit Croutons ^{A,G} 4,90 Euro

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Serviettenknödel
auf Pfifferlingen in Rahm und einem gemischten Salat ^{A,C,G} 16,90 Euro

Vegane Tortellini
gefüllt mit Quinoa und Spinat mit gebratenen Pfifferlingen
in Sojarahm und sautierte Kirschtomaten ^{A,F} 16,90 Euro

Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Pfifferlingrahmsauce und Käsespätzle ^{A,C,G} 22,90 Euro

Zarter Hirschbraten in Rotweinsauce
mit Rahmpfifferlingen, hausgemachten Brezenknödel
und Preiselbeerbirne ^{A,C,G} 22,90 Euro

Zander und Lachsfilet

pochiert mit Rahmpfifferlingen auf Gemüsebeet
und Butterkartoffeln ^{D,G} 23,90 Euro

Lendensteak vom Allgäuer Färsenrind

mit Kräuterbutter auf angeschwenkten
Pfifferlingen dazu reichen wir Kartoffelrösti ^G 26,90 Euro

Portion Rahmpfifferlinge

zu allen anderen Gerichten ^G 4,90 Euro

NACHSPEISE

Affogato

Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis ^G 3,60 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.

0,2 l / 5,60 Euro