

# Pfifferlingmenü

*Pfifferlingcremesuppe mit frischem Schnittlauch*

*Wiener Schnitzel mit gebratenen Pfifferlingen,  
dazu Bratkartoffeln*

*Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison*

29,00 €      kleines Menü 24,00 €

## Vorspeisen

<i>Pfifferlingcremesuppe mit frischem Schnittlauch</i>	5,50 €
<i>Pfifferlingterriner mit Schafskäse an lauwarmem Pfifferlingsalat</i>	12,00 €
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum</i>	12,00 €
<i>Cantaloupe Melone mit Parmaschinken</i>	12,00 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, dazu gehobelter Parmesan</i>	12,00 €
<i>Gazpacho - kalte spanische Gemüsesuppe</i>	5,00 €
<i>Lachstartar auf Rucolabeet an lauwarmem Pfifferlingsalat</i>	12,00 €
<i>Variationen von Pfifferlingterriner, Rindercarpaccio und Lachstartar</i>	17,00 €

# Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffelrösti mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutersauerrahm, dazu ein kleiner Salat	15,00 €
	<i>kleine Portion</i> 11,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	23,00 €
	<i>kleine Portion</i> 18,00 €
Schweineschnitzel Wiener Art mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Röstkartoffeln und ein kleiner Salat	19,00 €
	<i>kleine Portion</i> 15,00 €
Rehrückenfilet mit gebratenen Pfifferlingen, dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle	28,00 €
	<i>kleine Portion</i> 23,00 €
Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, dazu eine Ofenkartoffel mit Schmand	29,00 €
	<i>kleine Portion</i> 24,00 €
American Roastbeef - original U.S. Beef mit Fettrand - dazu gebratene Pfifferlinge und Rosmarinkartoffeln	34,00 €
Schweinemedallions mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Vichykarotten und hausgemachte Spätzle	23,00 €
	<i>kleine Portion</i> 18,00 €
Parmesanrisotto mit Pfifferlingen und gebratenen Putenstreifen	16,00 €
	<i>kleine Portion</i> 11,00 €
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Tomaten, dazu ein kleiner Salat	15,00 €
	<i>kleine Portion</i> 11,00 €
Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu ein kleiner Salat	15,00 €
<b>Salat mit gebratenen Pfifferlingen</b> , Blattsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Schalotten und Staudensellerie	15,00 €

## Dessert

Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison		6,00 €
Variationen rund um die Beere		8,50 €
Hausgemachtes Parfait der Saison		7,50 €
Hausgemachtes Sorbet von:	2 Kugeln	5,00 €
Passionsfrucht, Erdbeere, Cassis,	3 Kugeln	7,00 €
Ananas, Limone und Pfirsich		

## Unsere Weinempfehlung

*Celler PínoI, Portal Nuestra Senora Blanca,  
2013 Terra Alta Spanien*

*Ein Cuvée aus Katalonien 70% Garnatxa, 20 % Sauv. Blanc  
sowie Viognier und Macabeo. Ein robuster, breiter, vollmundiger  
Weißwein aus dem Hochland bei Tarragona*

*0,1 l 4,00 €      0,2 l 7,50 €      0,75 l 27,00 €*

*Weingut Alte Grafschaft, Alter Satz; 2015, Franken/Baden*

*Ein Cuvée der einerseits leicht und saftig daherkommt und auf  
der anderen Seite, herrlich intensive Aromen und richtig Biss hat.*

*Mit einer leicht cremigen Textur und nur wenig Säure.*

*0,1 l 4,00€      0,2 l 7,50 €      0,75 l 27,00 €*