

FrISChe Pfifferlinge



Unsere
Vorspeisen-Empfehlung:

*Pfifferlingcreme
mit Kresse-Sahnehaube*

€ 5,50

*Portion frISChe Pfifferlinge,
in Speck & Zwiebeln ausgelassen,
abgeschmeckt mit Creme fraiche und
Weißwein, dazu reichen wir
Röstitaler oder Serviettenknödel*

Port. € 16,90

Pfifferlinge mal anders:

*Tagliatelle
mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und ofenfrischen Brötchen*

€ 17,50

*Pfifferling-Rahm-Schnitzel
dazu Röstitaler (auch vegetarisch möglich)*

€ 19,90

wahlweise mit

*2 kleinen Schnitzeln
(auch vegetarisch möglich)*

+ € 5,90

einem Kräuter-Rührei

+ € 4,50

einem Lachsfilet

+ € 10,50

Schweinemedallions

+ € 7,90

einem arg. Rumpsteak (250 gr.)

+ € 20,90

einem arg. Filet-Steak (200 gr.)

+ € 25,90