

Für einen Büffetsalat extra berechnen wir 5,80 Euro

## P F I F F E R L I N G K A R T E

### Suppen und Vorspeisen

**Cremesuppe von frischen Pfifferlingen** **Euro 7,80**

**Blattsalate an Balsamico-Dressing  
mit gebratenen Pfifferlingen** **Euro 14,80**



**Unsere  
Weinempfehlung**

Rotweincuvée  
„Red“ // Heinrich  
Österreich // trocken

7,90 Euro 0,2l

### Hauptgänge

**Kräuter-Pfifferlinge in Rahm  
mit hausgemachten Semmelknödeln oder Tagliatelle** **Euro 16,80**

**Medaillons vom Duke of Berkshire Schwein  
auf Pfifferlingen in Rahm  
dazu reichen wir Pommes Maccaire** **Euro 24,80**

**Rumpsteak an gerösteten Speck-Kräuter-Pfifferlingen  
mit Kartoffelgratin und knackigen Salaten** **Euro 28,80**

**Hirschrücken mit gerösteten Pfifferlingen  
an Rosmarinjus mit hausgemachten Spätzle** **Euro 30,80**

### Deserts

**Vanille Panna Cotta  
auf Himbeer-Brombeermark** **Euro 7,80**