

unsere saisonalen Spezialitäten

OUR SEASONAL SPECIALITIES

SUPPE | SOUP

Pfifferlingscremesüppchen ^{1,7,9}

Chanterelle Cream Soup

7,80 €

VORSPEISE | STARTER

Hausgemachter Obatzter an buntem Salat und Brot ^{1,7}

homemade Obatzda served with mixed Salad and fresh bread

11,20 €

Bruschetta mit Tomaten und gehobelten Parmesan ^{1,3,7,9}

Bruschetta with tomatoes and shaved parmesan cheese

12,20 €

Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen und Fladenbrot ^{1,7}

Beef-Carpaccio with roasted chanterelles an pita bread

17,20 €

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Penne in Pfifferlingsrahm mit Rucola und Kirschtomaten ^{1,3,7,9}

Penne in chanterelle cream sauce with arugula and cherry tomatoes

17,80 €

Semmelknödel in Pfifferlingsrahmsoße ^{1,3,7,9}

Traditional bread dumplings in chanterelle cream sauce

16,80 €

F I S C H | F I S H

Zanderfilet auf Pfifferlingsrisotto^{4,7,9} 26,80 €
Pike-perch fillet on chanterelle risotto

**Lachsfilet auf mexikanischem Gemüse mit
Ofenkartoffel, Sour Cream und Guacamole**^{4,7} 24,80 €
*Salmon fillet on mexican vegetables with baked potato, sour
cream and guacamole*

F L E I S C H | M E A T

**Entrecôte mit gebratenen Pfifferlingen, Wedges
und Steaksoßen**^{1,9} 29,50 €
*Entrecôte served with sautéed chanterelles, potato
wedges and steak sauces*

**Schweinelende im Speckmantel auf Tagliarini mit
Pfifferlingsrahmsoße**^{1,3,7,9} 26,80 €
*Bacon-wrapped pork tenderloin served with tagliarini and
a creamy chanterelle sauce*