

# *Zur Pfifferlingszeit ...empfiehlt unser Küchenchef*

*Pfifferlingrahmsüppchen  
mit Croutons & Kräutern  
€ 4,50*

*Carpaccio vom Semmelknödel<sup>(g,a)</sup>  
mit sautierten Pfifferlingen, Rucola & Tomaten  
€ 8,90*

*Rahmpfifferlinge<sup>(a,g)</sup>  
mit Tranchen von Semmelknödeln<sup>(g,a)</sup>  
€ 11,50*

*Fettuccine  
mit Pfifferlingen, sautiert mit Speck<sup>(3,2)</sup> & Zwiebeln  
€ 13,80*

*Gegrillte Schweinemedallions  
mit Pfifferlingen in Kräuterrahm<sup>(g,a)</sup> und Tranchen von Semmelknödeln<sup>(a,g)</sup>  
€ 15,80*

*Schnitzel „Wiener Art“<sup>(a)</sup>  
an Pfifferlingen in Kräuterrahm<sup>(a,g)</sup>, dazu frische Kartoffeln  
€ 15,80*

*Sautiertes Filet von der Lachsforelle  
auf gebratenen Pfifferlingen mit Butter & Kräutern,  
serviert mit angeschwenkten Dampfkartoffeln  
€ 17,80*

*Gegrilltes Rumpsteak  
mit Pfifferlingen, sautiert mit Speck<sup>(3,2)</sup> & Zwiebeln,  
dazu servieren wir Steakhouse-Pommes  
€ 21,50*