

PIFFERLINGSKARTE

-Vorspeisen-

PIFFERLINGS-BRUSCHETTA 11,9

geröstetes Baguette mit gebratenen Pfifferlingen, cremigem Burrata,
Tomaten und frischem Rucola

HUMMUS & PFIFFERLINGE 14,9

hausgemachter Hummus mit Pflücksalat und angebratenen Pfifferlingen

PIFFERLINGE MIT GARNELEN 18,9

gebratene Pfifferlinge mit Garnelen, grünem Spargel,
Kirschtomaten und Frühlingszwiebel, verfeinert mit Knoblauch-Öl

-Hauptspeisen-

GROSSER PFIFFERLING-SALAT 18,9

großer Pflücksalat mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten,
knusprigem Bacon und Kräuterbaguette

TAGLIATTELLE MIT PFIFFERLINGEN 18,9

Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen oder in cremiger Pfifferlings-Rahmsauce,
verfeinert mit Rosmarin und Knoblauch

PIFFERLINGS-FLAMMKUCHEN 14,9

knusprig gebackener Flammkuchen mit Schmand, frischen Pfifferlingen, Zwiebeln,
Rucola und feinem Knoblauch-Öl

FRISCHE PFIFFERLINGE – GEBRATEN ODER A LA CREME WAHLWEISE MIT:

- | | |
|--|------|
| - hausgemachten Semmelknödeln und Feldsalat | 17,9 |
| - zwei knusprig panierte Schnitzel, Pommes und Salatbeilage | 25,9 |
| - zarten Schweinefilet-Medaillons, Kartoffelrösti und Salatbeilage | 26,9 |
| - saftigem Rumpsteak (200g), Pommes und Salat | 34,9 |
| - gebratenes Lachsfilet, Rosmarin-Drillingen und Feldsalat | 28,9 |

-Dessert-

KAISERSCHMARRN	7,9
-----------------------	------------

fluffig gebacken mit Mandeln und Rosinen, serviert mit cremigem Vanille-Eis

AFFOGATO AL CAFFE	4,5
--------------------------	------------

cremiges Vanilleeis trifft auf heißen Espresso – der italienische Dessertklassiker

Unsere Weinempfehlung – Sauvignon Blanc Olcaviana BIO Spanien	5,5
--	------------

ein frischer lebendiger Weißwein mit aromatischen Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten