



ab 17:00 Uhr

Tageskarte Pfifferling

Hirschschinken mit eingelegten Pfifferlingen und Walnüssen € 13,50 €

A/C/G/H

Garnelen mit Pfifferlingen und Speck gebraten B € 13,00

**Spaghetti mit gebratenen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten,
frischen Kräutern und Parmesan** A/C/G € 14,50

**Pfifferlingsragout mit frischen Kräutern und Jungzwiebeln, dazu
Semmelknödel** A/C/G € 14,90

**Flammkuchen mit Speck, Frühlingszwiebeln, Bergkäse
und Pfifferlingen** A/C/G € 10,00

Vorspeisen und Salate:

Bunte Blattsalate an Balsamico-Honigdressing und
gerösteten Kürbiskernen C/M € 5,50

Gemischter Salat an Senfdressing
mit gerösteten Pistazien C/M/H € 5,80

Lumpensalat fein garniert, mit Brot A/M € 9,50

Wurstsalat fein garniert, mit Brot A/M € 7,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Traubenkernöl, Balsamicolack und Parmesan G € 13,90

Gebeizte Beiried mit eingelegten Pfifferlingen
und Kernölolio € 13,50



Suppen:

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle <i>A/L/C</i>	€ 4,20
Karotten-Ingwersüppchen mit Pinienkernen <i>G</i>	€ 5,00
Klare Rinderbrühe mit Pfifferlingsknödel <i>A/C/G</i>	€ 5,00

Hauptspeisen:

„ Freschengulasch nach Art des Küchenchefs“ würziges Rindergulasch mit hausgemachten Eierspätzle <i>A/C/G</i>	€ 13,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren <i>A/C/G</i>	€ 13,90
Gebackene Kartoffel-Pfifferlingsnockerl auf Tomaten-Gemüseragout <i>A/C/G</i>	€ 13,50
Würziges Weißweinrisotto mit Pfifferlingen, Tomaten, Kräutern und Parmesan <i>G/O</i>	€ 14,50
Zartes Schweinefilet an Senfsauce dazu hausgemachte Kartoffelnockerl und gebratenes Gemüse <i>A/C/G/M/L</i>	€ 19,90
Zartes Rinderfiletsteak an Portweinjus dazu gebratener Karfiol mit Pfifferlingen und Kartoffelgratin <i>A/C/G/O</i>	€ 28,50

Dessert:

Schokoladeflammerie auf Zwetschgenraout <i>A/G/O</i>	€ 8,50
Mohr im Hemd mit hausgemachtem Sauerrahmeis und gerösteten Mandeln <i>A/C/G/H</i>	€ 8,50
Zweierlei vom hausgemachten Sorbet	€ 5,20