

Es ist Zeit für Pfifferlinge - It's time for chanterelles

Glas Prosecco mit Rhababersaft 0,1l 4,20

Omelette mit frischen Pfifferlingen, dazu Blattsalat 12,80
Omelette with fresh chanterelles and green salad

"Schlemmerrösti", kleines Schweinefilet mit Pfifferlingen auf Rösti, dazu Sc. Hollandaise 16,80

"Schlemmer swiss- hash browns", small pork with chanterelles on hash browns, served with Sc. Hollandaise

Lauwarmer Maultaschensalat mit Pfifferlingen in Apfel-Balsamicodressing 15,80
Warm salad of swabian pasta squares with chanterelles and apple-balsanico-dressing

Kleines Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle 17,90

Small pork filet with fresh chanterelles, cream-sauce and home-made swabian noodles

Unser Tipp - Our tip

Jägermaultaschen mit frischer Pfifferlings-Sauce, Rauchfleisch, Sc. Hollandaise 15,50

Swabian pasta squares „Hunters-kind“ with fresh chanterelles, smoked beef, Sc. Hollandaise

Unsere Weinempfehlung:

Bardolino Chiaretto Classico Ca Saletti,

trocken, DOC;2013; Italien 0,25l 5,20

Grüner Veltliner QbA. 2017 trocken 0,25l 5,50

Österreich Weingut Lenz Moser

Charakteristisch sind die grünlich-gelbe Farbe und ein ausgeprägtes, würziges Bukett mit dem oft typischem Pfefferl und einer knackigen Zitrusfrische

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer - All prices incl. Service and Tax

1) mit Konservierungsmittel 2) Geschmacksverstärker 4) Chininhaltig 5) mit Koffein 6) mit Farbstoff