

# FRISCHE PFIFFERLINGE

|                                                                                                                                 |                  |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| Pfifferling-Creme-Suppe   Lauchzwiebel <sup>a,g</sup>                                                                           | KLEIN<br>€ 5,90  | GROSS<br>€ 6,90  |
| Pfifferlingsülze   Salatbouquet   Kürbiskernpesto<br>Oliven-Ciabatta   Essig-Öl-Dressing <sup>a,c,g</sup>                       | KLEIN<br>€ 12,00 | GROSS<br>€ 14,90 |
| Flammkuchen   Pfifferlinge   Kirschtomaten   Lauchzwiebel <sup>a,g</sup>                                                        |                  | € 15,90          |
| Pfifferlinge in Rahm   Kirschtomaten   Lauchzwiebel   Linguini <sup>a,c,g</sup>                                                 |                  | € 19,90          |
| Schweineschnitzel „Wiener Art“<br>Rahmpfifferlinge   Lauchzwiebelstreifen<br>Kirschtomaten   Kräuterkartoffeln <sup>a,c,g</sup> |                  | € 27,00          |
| Gebratenes Seezungenfilet mit Pfifferlingen im Kräuterrahm<br>Salzkartoffeln <sup>a,c,g</sup>                                   |                  | € 28,00          |



## ETWAS SÜSSES DANACH?

|                                            |         |        |
|--------------------------------------------|---------|--------|
| Topfenknödl nach Wiener Art (Quark)        | 1 Stück | € 4,10 |
| mit Marillen oder Zwetschgen   Zuckerbrösl | 2 Stück | € 7,00 |

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG



|                                |       |        |
|--------------------------------|-------|--------|
| Cabernet Sauvignon             | 1/8 l | € 4,40 |
| MANDRAROSSA (Sizilien) trocken | 1/4 l | € 8,20 |