

## *So schmeckt der Sommer mit frischen Pfifferlingen*

<i>Pfifferlinge in Kräuterrahm auf Spaghetti, Sauce Bernaise und Salatteller (vegetarisch)</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Karotten, Radieschen und gebratenen Pfifferlinge (vegetarisch)</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Pfifferlinge in Kräuterrahm auf Serviettenknödeln und Salatteller (vegetarisch)</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Schweinemedallions auf Serviettenknödeln mit Pfifferlingen und Salatteller</i>	<i>19,80 €</i>
<i>Argentinische Rinderfiletspitzen auf Pfifferlingen mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Wildschweinbraten aus „heimischer Jagd“ mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	<i>19,80 €</i>
<i>In Burgunder geschmorte Rinderbäckele auf Pfifferlingen mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen an Serviettenknödeln und Salatteller</i>	<i>22,90 €</i>