



FRISCHE PFIFFERLINGE

- Petersilcremesuppe** mit frischen Pfifferlingen
bestreut mit knusprigen Speckstreifen (G,L,M) € 4,90
- Carpaccio vom mit Tomate und Mozzarella gefüllten Schweinefilet**
an einem lauwarmen Pfifferlingsalat, vollendet mit Babyleafsalat (O,M,G) € 8,90
- Sautierte Pfifferlinge** mit roten Zwiebeln und Kresse auf getoastetem Spinatbrot
vollendet mit Rohschinken und Sauerrahm (A,C,G,L,M,O) OVO LACTO € 8,90
- Penne „Tricolore“** sautiert mit Pfifferlingen und Sesamöl,
darüber Paprikawürfel (A) VEGAN € 12,90
- Frische Pfifferlinge**
in Sahnesauce mit flaumigen Serviettenknödel(A,C,G) € 13,90
- Streifen von rosa gebratenem Schweinefilet**
in einer Pfifferlingsauce, dazu Kartoffelgratin und kleines Marktgemüse € 17,90
- Rückensteak vom Rind** mit Pfifferling-Röstgemüse an Kren-Barbecuesauce,
dazu eine Ofenkartoffel und Sauerrahm (A,G,M,O) € 22,90
- Tranchen von mit Cashewnüssen und Karotten gefüllter Putenkeule**, auf einem
Pfifferlingbett, dazu Basmatireis und Broccoli an Marsalasaucce (H,O) €16,90
- Gröstl vom Knödel mit frischen Pfifferlingen**, Zwiebel und Speck, vollendet mit
einem Ei, dazu ein kleiner grüner Salat (A,C,G,L,M,O) € 13,90

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Grüner Veltliner DAC

Fam. Zull Niederösterreich

1/8l € 4,40

Zart pfeffrige Kräuterwürze vermischt mit einem duftig frischen Obstkorb,
am Gaumen elegante Fruchtpräsenz von Birnen, geschmeidiger Fruchtschmelz,
saftig und von kerniger Säure getragen, ein klassischer Weinviertler mit Würze und Pfefferl