

# „Pfiffig“ in den Sommer – Pfifferlingskarte

<b>Pfifferlings-Cremesuppe</b> <small>G,L</small> (vegetarisch)	<b>9€</b>
aufgeschäumte Pfifferlings-Cremesuppe mit Einlage u. frischer Gartenpetersilie	
<b>Sommersalat mit Pfifferlingen</b> <small>H</small> (vegan)	<b>15€</b>
gemischter Salat mit Pfifferlingen, Kaiserhof-Vinaigrette, Paprika, Tomaten, gerösteten Kürbiskernen und frischen Himbeeren	
<b>Pfifferlings-Bauernsalat</b> <small>M,H,G</small>	<b>15€</b>
marinierte Sommersalate mit Kräuter-Senf-Dressing, Kartoffeln, krosser Speck, Tomaten, Parmesan	
<b>Frische Pfifferlinge gebraten oder in Rahm</b> <small>G</small> , dazu:	
→ gebratenes Rehschnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln <small>A</small>	<b>32€</b>
→ kleines Secreto vom Strohschwein, Risolée Kartoffeln	<b>23€</b>
→ kleines Kalbschnitzel, knusprige Bratkartoffeln <small>A</small>	<b>29€</b>
→ gebratenes Lachssteak mit Kartoffelpüree <small>D,G,L</small>	<b>27€</b>
<b>Geschmorte Hirsch-Bäckchen</b> <small>G,L</small>	<b>24€</b>
gebratene Pfifferlinge, Burgundersauce, Kartoffelpüree	
<b>Wildfleisch-Bratwurst</b> <small>G,L</small>	<b>19€</b>
Sauerkraut, gebratene Pfifferlinge, cremiges Kartoffelpüree	
<b>Frische Pfifferlinge mit Semmelknödel</b> <small>G,A,H</small> (vegetarisch)	<b>18€</b>
in leckerer Rahmsauce, Zwiebellauch, kleiner Beilagensalat	
<b>Wild Burger mit Brioche Bun</b> <small>G,C</small>	<b>19€</b>
gebratene Pfifferlinge, Rote-Zwiebel-Marmelade, Apfel-Spitzkohlsalat, Preiselbeer-Mayo, mit Brie überbacken, dazu Pommes Frites	
<b>Frische Pfifferlinge mit Bandnudeln</b> <small>A,G</small> (vegetarisch)	<b>18€</b>
Rossini Bandnudeln in Rahm, Frühlingszwiebeln, Parmesan	
<b>Bio-Kräuterrührei</b> <small>C</small> (vegetarisch)	<b>17€</b>
von drei Bio-Eiern, gebratene Pfifferlinge, Petersilienkartoffeln	
<b>Flammkuchen mit Pfifferlingen</b> <small>A,G</small> (vegetarisch)	<b>11€</b>
Zwiebellauch, rote Zwiebel, Crème fraîche	