

Frische Pfifferlinge

Zubereitung: a la creme

Die Speisen dieser Seite können bestellt werden von

11:30-14:00 Uhr und von 17:30-21:30 Uhr

Weinempfehlung:

2024er Zotz Weisser Gutedel

Der weiße Gutedel vom Weingut Zotz zeigt die typische florale

Gutedelfrucht zusammen mit feinen Noten von grünen Äpfeln,

Zitrus und Melone. Im Geschmack frisch, spritzig und sehr harmonisch 0,25 l 8,30

mit zarter Säure und feiner Saftigkeit 0,75 l 24,60

Euro

Euro
kleine Portion

Suppe:

Pfifferling-Rahmsuppe mit Sahnehaube 8,30

Vorspeise:

Pfifferlings Salat mit Ziegenfrischkäse
und hausgebackene Focaccia 12,80

Vegetarische Hauptgerichte:

Gnocchi mit Pfifferlingen
Pak Choi (Senfkohl) und Kirschtomaten 17,80 14,80

Pfifferlings-Risotto
mit gebratenen Pfifferlingen 17,80 14,80

Hausgemachte Spinatknödel
mit Pfifferlingen 18,80 15,30

Hauptgerichte

Schweinskopfsülze mit Pfifferling, - Radieschen
Vinaigrette Wildkräutersalat
dazu Bratkartoffeln 17,80 14,80

Hausgemachte schwäbische Maultaschen
mit Pfifferlingen 19,80 16,30

Hausgemachter Hackbraten mit Pfifferlingen
dazu Spätzle vom Brett 19,80 16,30

Glasierter Schmorbratenstücke vom Rind
dazu Pfifferlings-Nudeln
mit Pak Choy und Kirschtomaten 24,80

Schweinelenochen mit Pfifferlingen
dazu Spätzle vom Brett 25,30 20,80

Gebratenes Bachsaiblings-Filet aus dem oberen Enztal
dazu Pfifferlings-Nudeln
mit Pak Choi und Kirschtomaten 26,80

Hirschrückensteak unter der Pfifferlings Kruste
mit Pfifferlingen
dazu Spätzle vom Brett 29,80