

# Hurra, hurra, die Pfifferlinge sind da

Argentum atque aurum facile est  
lenamque togamque mittere,  
boletos mittere difficile est.

*Silber und Gold, Mantel und Toga  
kann man leicht verschenken,  
schwer ist es aber,  
auf Pilze zu verzichten.*

Marcus Valerius Martial, römischer Satiriker und Dichter, 1. Jh. n. Chr.

Nun, da der Sommer sich langsam dem Ende neigt, beginnt die Zeit der Pilze.  
Mit dem Pfifferling, auch „das Gold des Waldes“ genannt, haben wir Ihnen eine Auswahl leckerer Gerichte vorbereitet.

<b>Pfifferlingrahmsuppe</b> mit ofenfrischem Ciabatta	6,90 €
<b>Salat mit Pfifferlingen</b> marinierter Salat mit in Speck gebratenen Pfifferlingen und Tomate	18,90 €
<b>Schnitzel Wiener Art</b> vom Schwein mit Pfifferlingen, Pommes Frites oder Bratkartoffeln, Beilagensalat	26,50 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pfifferlingen, Pommes Frites oder Bratkartoffeln, Beilagensalat	28,90 €
<b>Beefsteak ca. 200 g</b> mit Peter's Salat vom Grill mit Pfifferlingen, Backkartoffel, Sour Cream	30,90 €
<b>Rinderroulade</b> mit Pfifferlingen und Kartoffeln	29,90 €
<b>Grüne Bandnudeln</b> mit Pfifferlingen in Rahm	16,50 €
<b>Backkartoffel</b> mit Pfifferlingen und Sour Cream	16,50 €
<b>Gewalzter Bauer</b> Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, mit drei Eiern und Pfifferlingen untergehoben	20,90 €
<b>Portion Pfifferlinge</b> ca. 120 g	9,90 €

Die Pfifferlinge sind grundsätzlich mit Speck und Zwiebeln angemacht.