

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.

Pfifferlingrahmsuppe mit ofenfrischem Ciabatta	6,90 €
Salat mit Pfifferlingen marinierter Salat mit in Speck gebratenen Pfifferlingen und Tomate	19,50 €
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pfifferlingen, Pommes Frites oder Bratkartoffeln, Beilagensalat	26,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pfifferlingen, Pommes Frites oder Bratkartoffeln, Beilagensalat	29,50 €
Beefsteak ca. 200 g mit Peter's Salat vom Grill mit Pfifferlingen, Backkartoffel, Sour Cream	32,90 €
Rinderroulade mit Pfifferlingen und Kartoffeln	29,90 €
Grüne Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm	16,90 €
Backkartoffel mit Pfifferlingen und Sour Cream	16,90 €
Gewälzter Bauer Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, mit drei Eiern und Pfifferlingen untergehoben	21,90 €
Portion Pfifferlinge ca. 120 g	10,50 €

Die Pfifferlinge sind grundsätzlich mit Speck und Zwiebeln angemacht.

Für die Erfrischung dazu: 0,33 l 3,00 €
leckerer Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone