

## **Saisonkarte: Gold des Waldes – frische Pfifferlinge im kulinarischen Rampenlicht**

### **Nur für kurze Zeit – solange die Natur uns ihre Schätze schenkt**

Wenn der Sommer reif ist und der Wald in seinem satten Grün leuchtet, beginnt die Zeit der Pfifferlinge – jene kleinen, goldgelben Edelpilze, die mit ihrem nussigen Aroma und ihrer feinen Textur seit jeher Genießer begeistern. In unserer saisonalen Karte haben wir sie in verschiedenste Köstlichkeiten eingebettet – mal rustikal, mal raffiniert, stets voller Geschmack und Liebe zum Detail.

**Guten Appetit**

### **Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen**

Zart gereiftes Rindfleisch aus heimischer Aufzucht, medium gebraten, gekrönt von herrlich duftenden Pfifferlingen, die gemeinsam mit Speck und Zwiebeln goldbraun geschwenkt wurden. Dazu reichen wir feine Butterkartoffeln – ein kräftiger Hochgenuss mit regionaler Seele. € 32,90

### **Linguine in Pfifferling-Sahne**

Fein gewalzte Bio-Pasta, umspielt von einer seidigen Sahne-Sauce, in der gebratene Pfifferlinge, süße Kirschtomaten und glasige Zwiebeln ein köstliches Trio bilden. Ein vegetarischer Genuss, der mit Leichtigkeit verführt. € 18,90

### **Bunter Salat mit Pfifferlingen & Himbeer-Dressing**

Ein farbenfrohes Feld aus knackigen Blattsalaten, saftigen Tomaten und zarten Paprikastreifen, gekrönt von lauwarm gebratenen Pfifferlingen mit Zwiebeln. Dazu ein fruchtiges Haus-Dressing mit Himbeere – erfrischend, natürlich, vegetarisch. € 17,90

### **Knuspriges Schnitzel mit Waldpilz-Begleitung**

Saftig paniertes Schweineschnitzel in goldener Hülle, begleitet von würzigen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln, die in der Pfanne ihr volles Aroma entfalten. Frische Pommes Frites runden dieses rustikale Gericht köstlich ab. € 22,90

### **Pfifferlings-Risotto mit Rucola & Parmesan**

Cremig gerührter lombardischer Risotto-Reis mit nussigen Pfifferlingen, leicht bitterem Rucola und frisch gehobeltem Parmesan – ein vegetarischer Waldboden-Traum mit italienischem Akzent. € 18,90

### **Ofenkartoffel unter Pfifferlingen**

Große, ofenfrisch gebackene Kartoffel mit hausgemachter Sour Creme, verfeinert mit Kräutern und Lauchzwiebeln. Darüber eine herzhafte Portion gebratener Pfifferlinge – eine vegetarische Wohlfühlspise für Pilzliebhaber. € 17,90

### **Pfifferlinge pur – ganz klassisch**

Einfach, ehrlich, unwiderstehlich: Frisch gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln – direkt aus der Pfanne auf den Teller. Perfekt als Beilage oder kleine Hauptspeise. € 9,90