



## Pfifferlingszeit

<b>Frische Pfifferlingrahmsuppe</b>	8,00
<b>Portion geschmorte Pfifferlinge</b> mit Bratkartoffeln und Rührei	16,90
<b>Hausgemachte Semmelknödel</b> mit frischen Pfifferlingen in Rahm	18,90
<b>Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Rahm</b>	18,90
<b>Geschnetzeltes aus der Putenbrust mit Pfifferlingen in Rahm</b> dazu knusprige Röstitaler und frischer Salat	22,90
<b>Krosses Schnitzel „Jägerslust“</b> mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Pommes und frischem Salat	24,90

### Empfehlungen des Küchenchefs

#### Vorspeise

<b>Gemüsebrot „Caponata“</b>	5,90
------------------------------	------

Frisches Grillgemüse mit Tomaten und Oliven auf Gemüsebrot

#### Hauptgerichte

<b>Knuspriger Brokkoli-Haselnuss-Bratling in Mandelpanade (vegan)</b>	16,90
---	-------

mit Kokossauce und duftendem Reis

<b>Chateaubriand für Zwei Personen</b>	75,90
--	-------

Im ganzen Sous-Vide gegartes Rinderfilet an würziger Rotweinjus  
mit knackigem Ofengemüse und Kartoffelkroketten

#### Desserts

<b>Frische Erdbeeren</b>	8,50
--------------------------	------

mit Vanilleeis und Sahne

<b>Tiramisu</b>	8,00
-----------------	------

leckere Schichten aus Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone

<b>Verführerischer Schokoladentraum</b>	8,00
---	------

warmes Schokoküchlein | zartschmelzender Schokoladenkern + Kugel Eis | 2,00

<b>Cremiges Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl</b>	4,20
---	------

<b>Frisches Heidelbeer-Buttermilch Eis</b>	Kugel 2,50
--	------------