

Pfifferlinge Spezialitäten

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Rindercarpaccio mit gebratene Pfifferlinge, Rucola und Parmesanflocken | 14.50 |
| Ziegenkäse mit gerösteten Parmaschinken, gebratenen Pfifferlinge, Zwiebeln auf Rucolasalat | 14.50 |
| Insalata pollo gemisch. Salat, gebratene Pfifferlinge, Hähnchenbruststreifen und Zwiebeln | 14.50 |
| Steinofenpizza mit scharfer Salami, Pfifferlinge, Zwiebeln und Tomatenstückchen | 14.50 |
| Fettuccine mit gebratene Pfifferlinge und Speck in Rahmsahnesauce | 16.50 |
| Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlinge in Rahmsahnesauce (Gemüse und Kartoffeln) | 21.50 |
| Arg. Rumpfsteak mit gebratene Pfifferlinge, Zwiebeln (Gemüse und Kartoffeln) | 25.50 |
| Zanderfilet mit Pfifferlinge, Cherrytomaten in Weißweinsauce (Gemüse und Kartoffeln) | 22.50 |

Weintipp

Weißwein

Lugana Sirmione (aus Gardasee)

Trebbiano-Traube mit üppige, Kräuterwürzigen **Fl. 27.00**

Aromen von Aprikosen, Pfirsichen und reifen gelben Früchten **Glas 8.00**

Anselmi (aus Venezien)

Fl. 27,00

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc **Glas 8.00**

Rosewein

Branciforti (aus Sizilien)

Nero d´Avola und Merlot **Fl. 24.00**

Intensives Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren, zart, verführerisch, sanft am Gaumen **Glas 7.50**