

# Pfifferlinge Spezialitäten

<b>Rindercarpaccio</b> mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola und Grana Padano Flocken	<b>18,50</b>
<b>Ziegenkäse</b> mit geröstetem Tipo Parmaschinken, gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln auf Rucolasalat	<b>18,90</b>
<b>Fettuccine</b> mit gebratenen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln in leichter Butter-Cherrytomaten Sauce mit Rucola, Grana Padano Flocken	<b>18,90</b>
<b>Steinofenpizza</b> mit scharfer Salami, Pfifferlinge, Zwiebeln und Tomatenstückchen	<b>17,50</b>
<b>gebratenes Zanderfilet</b> mit Pfifferlingen in Weißwein-Kräutersauce dazu Gemüse und Kartoffeln	<b>26,90</b>
<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit gebratenen Pfifferlingen in Sahne Rahmsauce dazu Gemüse, Kartoffeln	<b>27,50</b>

## Weintipp

### *Weißwein*

**Cobue Lugana Gold (aus Garda)** **Fl. 32,00**  
*(Turbiana di Lugana)* **Glas 9,00**  
Sein Bouquet erinnert an saftige Früchte, wie Pfirsich  
und Aprikosen. Im Mund erzeugt sein angenehmer  
Geschmack einen intensiven und harmonischen Eindruck  
bei einem langen und fruchtigem Abgang

**Orvieto Classico (aus Toskana)** **Fl. 29,50**  
*(Procanico, Verdelho, Drupeggio, Grechetto,  
Malvasia)* **Glas 8,50**  
trocken, fruchtig im Bukett von  
Grapefruit, Zedern und Zitrusfrüchte

### *Rosewein*

**Cobue Chiarretto Rose (aus Garda)** **Fl. 32,00**  
*(Sangiovese, Marzenimo, Barbera, Gropello)* **Glas 9,00**  
Hat einen dezenten Duft nach Rosen, Pfirsichblüten,  
Johannisbeeren und Litschis. Am Gaumen gibt er sich zart und  
gleichermaßen trocken, dabei besitzt er eine schöne Struktur  
und einen aromatischen Abgang.