

Gurkenkaltschale Gurke | Jogurt | Dill € 7,50  
Cold cucumber bowl cucumber | yogurt | dill

---

## Pfifferlingkarte Chanterelle menu

Geröstete Pfifferlinge mit Speck € 15,90  
auf Vogerlsalat mit Balsamicodressing  
Roasted chanterelles with bacon  
served on salad of lamb-lettuce with balsamic dressing

Pfifferlinge in Rahmsauce mit frischer Petersilie € 17,90  
dazu hausgemachter Semmelknödel <sup>vegetarisch</sup>  
Chanterelles in a cream sauce  
with a homemade bread dumpling and fresh parsley <sup>vegetarian</sup>

Kalbsschnitzel natur gebraten, € 22,90  
in Pfifferlingsrahmsauce dazu hausgemachte, gebratene Spätzle  
Veal escalope au nature served in a creamy chanterelle  
sauce with homemade, roasted Spaetzle

Entrecôte vom Weideochsen € 25,90  
an gerösteten Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln  
Entrecôte with roasted chanterelles and roast potatoes

Filet vom Weideochsen € 29,90  
auf Pfifferlingsrahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln  
Filet of beef with chanterelles in a cream sauce  
served with roast potatoes

---

...und außerdem:  
Filetspitzen Stroganoff € 19,90  
mit hausgemachten, gebratenen Spätzle  
Beef Stroganoff with homemade, roasted Spaetzle

„Nußbaumerins Spezial“ € 23,90  
Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert,  
mit einer Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert,  
dazu gebratene Erdäpfel  
Nußbaumerins Special  
Entrecôte with herbal-parmesan gratin and backed potatoes