

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 ^{vegetarisch}
Chanterelles in a cream sauce
with a homemade bread dumpling and fresh parsley ^{vegetarian}

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