

Pfifferlingskarte



Geröstete Pfifferlinge mit Speck auf Vogersalat mit Balsamico Dressing <i>roasted chanterelles with bacon on lamb's lettuce with balsamic dressing</i>	18,9
Pfifferlinge in Rahmsauce mit Petersilie, dazu hausgemachter Semmelknödel <small>vegetarisch</small> <i>chanterelles in cream sauce with parsley and homemade dumpling <small>vegetarian</small></i>	21,9
Kalbsschnitzel natur gebraten in Pfifferlingrahmsauce, dazu hausgemachter Semmelknödel <i>Veal escalope naturally fried in chanterelle cream sauce with parsley and dumpling</i>	26,9
Entrecôte vom Weideochsen an gerösteten Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln <i>Entrecôte with roasted chanterelles and fried potatoes</i>	28,9
Filet vom Weideochsen auf Pfifferlingrahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln <i>Filet of pasture ox on a creamy chanterelle sauce with fried potatoes</i>	38,9
... und außerdem	
Gurkenkaltschale mit Jogurt, Dill und Knoblauch <i>cold cucumber bowl with yoghurt, dill and garlic</i>	7,9
Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren und Schlagobers <i>strawberry parfait with marinated strawberries and whipped cream</i>	8,9

Aperitif Empfehlung

Frizzante Gelber Muskateller
Weingut Hirtl Weinviertel

Strahlendes Grüngelb mit eleganter Perlage, fein duftend
Mandarinen, Holunderblüten, Zitronenmelisse, trocken mit Zuckerspritz

0,1 l € 6,9

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen*

-Winston Churchill-