

Sommer, Sonne, Pfifferlinge!

Gebratene Pfifferlinge mit Speck
auf Kräutergartensalat 18.40

Carpaccio
vom Allgäuer - Rind mit Olivenöl,
gebratenen Pfifferlingen und frischem Parmesan 18.90

Kräuterrahm-Pfifferlinge
mit Semmelknödel 17.90

Pfifferlings-Nudeln
mit Kräutern, Tomaten, Ruccola und Parmesanspänen 18.90

Medaillons
vom Allgäuer Landschwein, im Speckmantel, mit Rahm-Pfifferlingen
und Tagliarini 21.40



Saibling
(von unserem Fischer Martin Boesenecker, Kressbronn)
am Stück gebraten, auf Pfifferlings-Antipasti dazu Tagliarini 23.90

Portion-Pfifferlinge 8.90

Zu unseren Pfifferlings-Gerichten empfehlen wir:

„LASS DICH AUFRICHTEN“

2021 | Aufricht Gutswein Auxerrois
trocken / spritzig / fruchtig / aromabetont / säurearm / mild

Eine gelbbeerige Pinot-Rarität. Faszinierende gelbe Steinfrucht, wird cremig unterlegt von einem dezenten, ungemein weichen Pinotton. So schmeckt die Sonne in Deutschlands Süden. Angenehm wenig Säure – Perfekt zu Pfifferlingen, Salaten und hellem Fleisch.

0,25 l - 8.40 0,50 l - 16.50, 0,75 l Fl. - 25.00

