

# Pilzwochen

## Vorspeisen

*Sommerliche Salate mit gebratenen Pilzen  
und Hirschschinken* 10,90 €

*Mediterraner Pilzsalat mit Coppa und Röstbrot* 10,50 €

## Suppe

*Pilzconsommé mit Pfifferlingen und Stockschwämmchen* 5,70 €

*Pilzrahmsuppe mit Pflaume im Speckmantel* 5,70 €

## Nudelgericht

*Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffelbutter* 13,90 €

## Weinempfehlung

*2016er Sauvignon Blanc trocken* 0,1l 3,60 € €

*Weingut MAN Südafrika* 0,75Fl 23,90 € €

*2015er Riesling aus Columbia Valley trocken* 0,1l 3,90 € €

*Weingut Ste Michelle USA* 0,75Fl 25,90 € €

*2016er Pinot Grigio* 0,1l 3,50 € €

*Weingut Anselmi Guiseppe Luici Friaul Italien* 0,75Fl 23,50 € €

*Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung*

# Pilzwochen

## Hauptgänge

*Schweineschnitzel mit Pfifferlingsrahmsauce  
dazu Pommes frites und gem Salat* 15,90 €

*Gebratene Lammfilets auf Steinpilzrisotto  
und gem Salat* 23,90 €

*Hirschgulasch mit Waldpilzen  
dazu Butterspätzle und gem Salat* 18,50 €

*Pouardenbrust auf Pilzrisotto  
und gem Salat* 18,90 €

*Schweinerückensteaks auf Pilzragout  
mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse* 18,50 €

*Rinderhüftmedaillons auf Rahmpilzen  
mit Gnocchis und gem Salat* 19,50 €

*Pochierter Kabeljau mit Senf - Austernpilzen  
dazu kleine Kartoffeln* 21,90 €

*Gebratene Doradenfilets mit Shi Take Pilzen und Mungobohnen  
dazu Jasminreis* 22,90 €

## Dessert

*Necktarine „Melba“ mit Vanilleeis* 6,90 €