

# Pfifferlinge - Das Gold des Waldes



Als sommerliche Aperitifs empfehlen wir:

Glas "Fraenzi" Frankensecco 3.00

Glas "Fraenzi" Frankensecco mit Weinbergspfirsichlikör 3.30

Unsere Weinempfehlungen zu den Pfifferlingen:

2009 Schloss Castell - Weißburgunder - trocken 0,25l 3.40

erfrischend, harmonischer Weißburgunder vom Keuper

2009 Marktbreiter Sonnenberg - Silvaner - trocken 0,25l 3.10

Die fränkische Rebsorte #1 passt ideal zu Pfifferlingen

Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons und Sahnehaube 3.80

Sommerliche Salate mit gedünsteten Pfifferlingen  
und Stangenweißbrot 9.80

Tagliatelle mit Pfifferlingen, Schinken, Schnittlauch  
und gehobelten Parmesanspänen 10.50

Frische Pfifferlinge in Sahnesauce  
mit Semmelknödel und Blattsalat in Vinaigrette 12.80

Kräuteromelette gefüllt mit Pfifferlingen,  
dazu Blattsalat in Vinaigrette 13.90

Schweinemedallions an frischen Pfifferlingen  
mit hausgemachten Spätzle und feinen Blattsalat 15.90

Rumpsteak vom Angusrind mit Pfifferlingen  
Rotwein-Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat 18.90

...dazu empfehlen wir:

2007er Segnitzer Pfaffensteig - Domina 0,25l 4.90

Zanderfilet vom Grill an Pfifferlingragout mit frischen Kräutern,  
Petersilienkartoffeln und feinen Blattsalat 17.40

Neue holländische Matjes mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln 10.40

Hausgemachtes Rhabarberparfait mit Pistazien und Früchten 4.80