

STAND: 20.07.2026

PFIFFERLINGE

FRISCHE GEBRATENE PFIFFERLINGE

€ 18,00

200 Gramm Rohgewicht,
dazu servieren wir Ofenbaguette

DAZU WAHLWEISE:

Schweinerückensteak (150 Gramm) und Perlzwiebeljus

€ 9,00

In Schnittlauchrahm, mit hausgemachten Serviettenknödel-Scheiben

€ 7,00

Rührei von 3 Eiern mit frischen Kräutern

€ 6,00

In Kräutersoße mit hausgemachten Gnoccis 

€ 6,00

WEINEMPFEHLUNG:

Natureo 0,0 Muscat alkoholfrei
Muskateller - Spanien - aromatisch & fruchtig

0,2 L

€ 7,00

Ihringer Rivaner
*Weißwein - Rivaner - Deutschland/Kaiserstuhl - zartfruchtig & spritziger
Sommerwein*

0,2 L

€ 7,20

SAISONALE EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHE

GULASCH VOM MILCHKALB

€ 26,00

mit Rieslingrahm, kleiner Gemüseauswahl & hausgemachten Serviettenknödel-Scheiben



= Veganes Gericht oder vegan wählbar // Allergene und Zusatzstoffe weisen wir in einer separaten Karte aus. Sprechen Sie unser Servicepersonal an. // Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

SAISON