

## Saisonkarte – Pfifferlinge

Schon seit dem Altertum ist der Pfifferling ein sehr beliebter Speisepilz. Und auch heute ist der kleine Allrounder noch sehr gefragt: sein attraktives Äußeres, der feine Geschmack und die Wandlungsfähigkeit sind nur einige seiner Vorzüge. Er ist unumstritten ein saisonales Erntehighlight unserer Breiten. Genießen Sie die Pfifferlingszeit daher in vollen Zügen. Am einfachsten ist das mit einer unserer tollen Speisen: einfach, frisch und lecker!

**Marinierte Kalbssemmerolle** <sup>52,54,61,71,73,76</sup> 13.90

*sous Vide gegart, gebratene Pfifferlinge & knackiger Wiesensalat  
boiled veal, chanterelles, fresh salad*

**Sommersalat** <sup>52,54,61,71,73,76</sup> 14.50

*gebratene Pfifferlinge, Gurke, Paprika & sonnengereifte Tomaten  
salad with Chanterelles, cucumber, sweet pepper, tomatoes & granola*

**Tiroler Serviettenknödel** <sup>52,54,66</sup> 12.90

*in Butter gebraten, mit gerahmten Pfifferlingen  
bread dumpling, creamy Chanterelles*

**Filetstücke vom Schwein** <sup>52,54,66</sup> 16.90

*gerahmte Pfifferlinge & Serviettenknödel  
fillet from pork, creamy Chanterelles, bread dumpling*

**Pfifferlingsschnitzel vom Strohschwein** <sup>2a,52,54,61,66,71</sup> 17.90

*gerahmte Pfifferlinge, krosse Bratkartoffeln & knackiger Saisonsalat  
escalope from pork, creamy Chanterelles, fried potatoes & fresh salad*

**Panna Cotta von der Holunderblüte** <sup>52</sup> 5.50

*aus hausgemachtem Holunderblütensirup & Stachelbeerkompott  
panna Cotta from elderflower, compote of gooseberry*

## Saisonbier

**Paulaner Münchener hell** 0,5l 4.50

## Saisonwein

**Campus Studier Rivaner, trocken, 2017** 0,2l 5.00  
0,75l 16.90