



# PIFFERLINGSZEIT

Unsere Empfehlung

## **Gebratene bayrische Pfifferlinge**

mit Rührei auf Schnittlauch-Schwarzbrot

17,00 EUR

\*\*\*

## **Wiener Kalbsschnitzel**

mit gerahmten bayrischen Pfifferlingen  
und Kartoffel-Selleriestampf

29,50 EUR

## **„Bouef Bourguignon“**

Gebratene Dry Aged Steakstreifen  
vom Black Angus mit geschmorten, bayrischen  
Pfifferlingen in Rahmsauce dazu Brasseriekartoffeln

29,50 EUR

## **Loup de Mer**

mit Schnittlauch-Beurre blanc,  
in Senfbutter gebratene bayrische Pfifferlinge  
und Pistoukartoffeln

29,50 EUR

\*\*\*

## **Portion bayrische Pfifferlinge**

11,50 EUR

## **Desserts**

### **Vieländer Erdbeeren**

mit Vanillerahmeis

9,50 EUR