

# *Pfifferlingszeit*

## *Vorspeisen*

**Pfifferlings-Cremesuppe**

mit Weißbrotroutons und Schnittlauch

**Lauwarmes mariniertes Pfifferlings-Tomatenragout**

mit Olivenöl, Knoblauch auf Schwarzbrot und kleinem Salatbukett

## *Hauptgang*

**Pfifferlinge in Rahm**

mit zwei Semmelknödel

**Zweierlei Tagliatelle in Bergkäserahmsauce**

mit sautierten Pfifferlingen, jungen Lauch und Kirschtomaten

**200gr. Rinderrückensteak in Kräuterbutter gebraten**

mit sautierten Pfifferlingen, Speck, Lauchzwiebeln  
und Kirschtomaten dazu Kartoffelrösti

**Wildgulasch mit sautierten Pfifferlingen**

dazu hausgemachte Haselnussspätzle und Apfel-Blaukraut

**Portion Pfifferlinge**

mit gebratenen Speck, Zwiebeln und jungen Lauch

## *Dessert*

**Pina Colada Creme brûlée**

**Affogato**

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen