



Delikatessen mit Pffifferlingen

05. - 29. Juli 2018

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND -SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsafft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Saft	0,4 l 5,20 €
Schorle	0,4 l 4,50 €

Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“ - dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle	0,4 l 4,90 €
---------	----------------

Aperitif des Hauses

Marille-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

	0,3 l 5,90 €
--	----------------

Unsere Empfehlung:

**Weihenstephaner
Saisonbier:**

0,5 l für 3,80 €



**Naturtrübes
Hefe-Weißbier**

0,5 l für 3,80 €



HAUPTSPEISEN

Maispouardenbrust

mit Pffifferling- Füllung auf Thymianjus, dazu gebratene Pffifferlinge, Broccoli

und Kartoffelrösti 16,90 €

Rinderlendensteak

vom bayerischen Weideochsen (250g)

mit gebratenen Pffifferlingen an sommerlichem Salat- bouquet mit frischen Kräutern, Parmesan

und frischem Baguette 20,90 €

SUPPE

Pffifferlingcrèmesuppe

mit Petersilien-Sahnehaube 4,50 €

VEGETARISCHES & SALAT

Salatteller mit gebratenen Pffifferlingen

Speckwürfeln, Sonnenblumenkernen, Croûtons, und Kräuter-Vinaigrette

(für Vegetarier auch ohne Speck)..... 10,90 €

Rahm-Pffifferlinge mit frischen Kräutern

und hausgemachtem Semmelknödel 11,90 €

DESSERT

Cassis-Schnitte

auf Bourbon-Vanillesauce,

dazu Kirschragout.....7,90 €

"La Cuvée de Lisa"

Die Rosé-Spezialität aus der Provence.

Flasche 0,75 l à 16,50 €

Glas 0,2 l à 4,80 €

Genießen Sie DEN Sommerhit bei uns!

