



Pfifferlingszeit

1. Gemischter Sommersalat in Waldbeeren Dressing mit gebratenen frischen Pfifferlingen und Croutons 15,90
2. Unsere Schwäbischen Maultaschen mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce und kleinem Salatteller 17,90
3. Schweineschnitzel "Wiener Art" mit frischen Pfifferlingen Petersilie, Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln 21,90
4. Geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmsöble mit Spätzle und Salat 22,90

Weintipp der Woche:



2015 Grillo Terre siciliane Biologico
Ein Wein mit mediterranen Aromen und Bergfrische.

0,2l 5,60