

**Kulinarischer Kalender 28.06. – 09.07.2017**  
**„Sti(e)lvoll gold-gelb, der Pfifferling“**

**Salat und Suppen**

Sommerliche Salatauswahl in Rotwein-Vinaigrette mit pikanten Rindfleisch-Bällchen, Schafskäse und gebratenen Pfifferlingen	9,50 €
...als Hauptgericht	13,80 €
Rehkraftbrühe mit Pfifferling-Wildfarce-Nockerl und Gemüse	5,20 €

**Hauptgerichte**

Pfifferlings-Risotto mit rotem Carmargue-Reis und Parmesan, gebratenen Paprika, Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, Rucola und Mozzarella	11,80 €
...dazu Schweinefilet im Speckmantel	15,80 €
Portion gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln und Speck <sup>(4)</sup> im Kräuterrührei, dazu Butterkartoffeln und ein gemischter Salat	13,80 €
Zartes Kalbsgulasch mit Champignons und Pfifferlingen in Kräuter-Rahm, dazu Semmelknödel und ein gemischter Salat	16,50 €
Rehgeschnetzelttes aus der heimischen Jagd in Preiselbeer-Soße mit Pfifferlingen, Marktgemüse und Dinkelmehlspeziale	19,50 €
Filets von Waller, Zander und Saibling mit Pfifferlingen in Tomaten-Basilikumbutter gebraten auf Kohlrabi-Gemüse in Rahm, dazu hausgemachte Spinat-Gnocci	19,00 €

**Dessert**

Karamellisierter Pfannkuchen mit heißen Aprikosen und Vanilleeis	6,20 €
Crème brûlée mit Passionsfrucht-Sorbet und frischen Beeren	6,80 €

...und ab dem 12.07.2017 lautet unser kulinarisches Motto  
 „Pfannkuchen – mal deftig, mal süß“