

Aktuelle Speisekarte zur Pfifferlings Zeit



Davor

Fruchtige Apfel-Purpy-Kokossuppe ✓
8,50

Prostini mit frischen Pfifferlingen, Feigen und Ziegenfrischkäse mit
Honig an Sommersalatsträußchen ✓
16,50

„Waldpilztiramisu“ mit gebratenen Pilzen und Wildkräutersalat ✓
15,50

Bunter Blattsalat als Vorspeise mit Paprika, Radieschen und
Sprossen und Apfel-Honig-Senf Vinaigrette ✓
7,50

Aus der Region:

Graved Lachs vom Fischhof Baumüller mit Bürenbrucher Potthucke
und Senf-Honig-Dill-Preme an Salatbouquet
(mit Senf aus der Schwerter Senfmühle)
18,50

Deswegen

*Lachsforelle vom Fischhof Baumüller (regional) mit Salbei Sauce,
grünem Spargel und Weißwein-Risotto*

29,50

*Kröstchen „Bürenbrucher Art“ auf hausgemachten Bratkartoffeln mit
Schmorzwiebeln, Spiegelei und Salatbouquet*

24,50

*Dry-Aged-Karree (am Knochen gereift) vom Duroc-Schwein mit
Waldpilz-Rahm-Sauce an mediterranem Ofengemüse und Drillingen*

27,50

*Kalbsrücken-Steak „Rosé“ unter einer Trüffelkruste an Kalbjus mit
Ratatouille Gemüse und Kartoffel-Pfifferlingsstrudel
(unsere Steaks garen wir medium!)*

29,50

*Kräftiges „Kärntner Zwiebelfleisch“ (vom Rind) mit in Butterschmalz
gebratenen Serviettenknödeln und glasiertem Brokkoli*

28,50

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit fruchtiger Cassis-Jus an
Kumquats-Phinakohl-Gemüse und Pfifferlings-Risotto*

28,50

*Tortellini mit einer Spinat-Ricotta-Füllung und frischen Pfifferlingen in
feiner Sahne-Creme ✓*

19,50

*Portion Frisch gebratene Pfifferlinge mit Serviettenknödeln,
Kräuterrahm und Salatstrauß ✓*

18,50

Portion Frisch gebratene Pfifferlinge ✓

7,50

Für unsere Kleinen Gäste!

Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln

12,50

Nudeln mit Tomatencremesauce ✓

7,50

Kugel Vanilleeis mit Beeren und bunten Streuseln ✓

3,50

Danach

*Premige Panna Cotta von der Tonkabohne mit Frucht-Coulis und
frischen Früchten ✓*

7,50

Zart schmelzendes Aprikosen-Parfait mit Fruchtspiegel auf Knusper ✓

8,50

Haselnuss-Japonais-Törtchen mit Vanillemousse und frischen Erdbeeren

11,50 ✓