

*Pfifferlingsaison*

*2025*



*Guten Appetit!*

## ZEIT FÜR DEN MOMENT: PFIFFERLINGZEIT

Die Jahreszeiten prägen unsere Küche und verleihen ihr saisonale Vielfalt. Zelebrieren Sie den Augenblick und genießen Sie Zutaten dann, wenn Sie am besten sind!

Suppe  
Pffifferlingrahmsuppe / Sahnehaube & Basilikumöl 9,50  
\* \* \*

Hauptgerichte  
Schweizer Kartoffelrösti mit frischen Pffifferlingen  
in Butter, Zwiebeln & Kräutern geschwenkt und mit  
Zillertaler Bergkäse gratiniert 19,50  
\* \* \*

Vegetarisch  
Börschingers Nudelmanufaktur, Horschheimer  
frische Tagliollinudeln mit aromatischen Pffifferlingen  
in Kräutesahnesauce geschwenkt  
dazu fruchtige Grilltomate 19,90  
\* \* \*

Die Pffifferlinge zeichnen sich durch ihren würzigen  
Geschmack aus und passen hervorragend zu unseren  
Gerichten.

### Hauptgerichte

Medaillons von der Eifeler Schweinelende,  
mit Pffifferlingen, mit Speck, Zwiebeln & Kräutern,  
Sahne-Tagliollinudeln, Terrijakisauce 28,90  
\* \* \*

Schweineschnitzel paniert und gebacken  
frische Pffifferlinge mit Speck, Zwiebeln & Kräutern  
Super Crunch Parmesan Pommes frites 25,60  
\* \* \*

Teres Major Medaillons gebraten, Simmental  
frische Pffifferlinge, Speck, Zwiebeln & Kräuter,  
Schweizer Kartoffelrösti, Terijakisauce 31,20  
\* \* \*

Vegetarisch  
2 hausgemachte Semmelknödel mit frischen  
Pffifferlingen in einer Kräuter-Sahnesauce,  
Blattsalat mit Mangovinaigrette 19,50  
\* \* \*

Portion Pffifferlinge extra  
mit Kräutern, Zwiebeln, Speck, Butter 7,50  
mit Kräutern, Zwiebeln, Speck, Sahne 7,90