

Hohenwarter Pfifferlingskarte

Sommerlicher Aperitif

Hausgemachter Eistee, mit frischen Zitronen und Minze aus dem hauseigenem Garten 4,50 €

Magendrätzerl und Vorspeisen

Brezenknödel Carpaccio mit Pfifferlings-Kräuter Salat, Feldsalat und Rohschinken umlegt dazu Baguette 12,50 €

Cremige Pfifferlingsrahmsuppe mit frischen Kräutern, Sahnehaube und Croûtons 6,20 €

Schmankerl

Gegrillte Kalbslende und gebratene Ochsenchwanzpflanzerl auf Rahmpfifferlinge und buntem Sommergemüse 24,90 €

Schweinefiletmedallions vom Halsbacher Strohschwein im Speckmantel, gebraten, angerichtet auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm und dazu hausgemachte Butterspätzle 23,50 €

Tagliarini „Sardi“ frische Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen, Kapernäpfel und Tomaten in Parmesan-Buttersoße mit gebackenen Sardinen 17,80 €

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel und gemischten Salaten 17,90 €

Dessert

Erdbeer-Burger, frische Erdbeeren mit Joghurt-Sahne und Vanilleeis im Blätterteig 8,20 €