

PFIFFIGE SPEZIALITÄTEN

Pfifferlingssuppe „Steigerwälder Art“ vegetarisch
mit Weißbrotkrusteln und Sahnehaube



8,50

Frische Rahmpfifferlinge vegetarisch
mit hausgemachtem Semmelknödel

23,00

Großer bunter Salat vegan
*mit gebratenen Pfifferlingen
dazu Stangenweißbrot*

23,50

Bratwürste⁴ hausmacher Art mit gebratenen Pfifferlingen
dazu Bratkartoffeln

-von 14:30-17:30 reichen wir statt Bratkartoffeln Salzkartoffeln-

25,50

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

-von 14:30-17:30 reichen wir statt Bratkartoffeln Salzkartoffeln-

39,00

Saftiges Hähnchenbrustfilet (*aus artgerechter Haltung*)
*mit gebratenen Pfifferlingen
Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

-von 14:30-17:30 reichen wir statt Bratkartoffeln Salzkartoffeln-

31,50

Unsere speziellen Hinweise für Allergiker erhalten Sie gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal. Alle Preise in Euro. Phosphat⁴

HÖFLESchMANKERL

Perlgraupenrisotto, <i>vegan</i> <i>mit gebratenen Pfifferlingen und Trockentomaten</i>	23,90
<i>frisch geriebener Parmesan</i>	2,00
Radlerteller <i>Hähnchenbrustfilet mit Silvanerlauchcremenudeln</i>	23,90

Dazu passt

Roter Hugo
*Secco rose, Mineralwasser, Holunderblütensirup,
Limette, Eiswürfel*
auch alkoholfrei erhältlich
mit weißem Secco zero 0,0% 7,60

Silvaner trocken, 2017er Volkacher Ratscherr
VDP Weingut Max Müller I, Volkach
Handlese, intensiv würzig und kräutrig 0,75l 28,50

Unsere speziellen Hinweise für Allergiker erhalten Sie gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal.