

Pfiffige Spezialitäten



Pfifferlingssuppe „Steigerwälder Art“ VEG mit Weißbrotkrusteln und Sahnehaube	6,70
Frische Rahmpfifferlinge VEG mit Semmelknödel	17,95
Großer bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen VEG Stangenweißbrot und Butter	17,95
Bratwürste hausmacher-Art mit gebratenen Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln <i>-von 14:30-17:30 reichen wir statt Bratkartoffeln Salzkartoffeln-</i>	20,50
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen Kräuterbutter und Bratkartoffeln <i>-von 14:30-17:30 reichen wir statt Bratkartoffeln Salzkartoffeln-</i>	31,50
Saftiges Hähnchenbrustfilet (aus artgerechter Haltung) mit gebratenen Pfifferlingen Kräuterbutter, Bratkartoffeln <i>-von 14:30-17:30 reichen wir statt Bratkartoffeln Salzkartoffeln-</i>	24,50
Risotto VEG mit gebratenen Pfifferlingen und Trockentomaten	17,95

Außerdem empfehlen wir:

Rinderbäckchen

Portweinsoße, Kartoffelkloß und Blaukraut 17,50

Radlerteller: Hähnchenbrustfilet mit

Silvanerlauchcremenudeln 16,95

Hausgemachte Tafelspitzsülze

... mit Bratkartoffeln *-nicht von 14:30 bis 17:30-* 15,95

... mit Bauernbrot 14,95

Hausgemachter Kochkäse mit Bauernbrot

9,95

Wurstsalat

...mit Bratkartoffeln *-nicht von 14:30 bis 17:30-* 9,95

...mit Bauernbrot 8,95

Und zu guter Letzt:

Käsekuchen 3,20

Käsekuchen mit Sahne 3,80

Rotweinkuchen 3,20

Rotweinkuchen mit Sahne 3,80

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Sahne 7,95

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,70

Hausgemachtes Parfait 3,95

„Nascherle“ Hausgemachtes Parfait mit einem Espresso 5,95

Drei Kugeln Eis vom Bauernhof

wahlweise Erdbeere, Schoko, Vanille, Walnuss, Haselnuss 4,20

...mit Sahne 4,80

Nusseisbecher je zwei Kugeln Walnuss-und Haselnusseis,
Krokant, Eierlikör und Sahne

7,50