

Pfifferlingszeit! --- Empfehlungen des Küchenchefs

zerschd a Vorschbeis zuerst eine Vorspeise

a Rehgoaßlsubbn mid ana Saaneham und graesde Semmlwirfl 5,20 €
Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons

selwagmachde Rawioli mid Greidda-Frischkas-Füllung
af an Rehgoaßlmais und Bladdsolod 12,20 €
selbstgemachte Ravioli mit Kräuterfrischkäsefüllung auf Pfifferlingsgemüse und Blattsalat

Rehgoaßlzeit – frische Pfifferlinge vom Zollner, Beeren- und Pilzspezialitäten aus Bruck in der Oberpfalz

und dann no Haubdschbeisn Hauptspeisen

Medallons vo da Sau mid ana Raamrehgoaßlsoß,
selwagmachde Bandnudeln und an Solod 19,90 €
Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, selbstgemachten Bandnudeln und Beilagensalat

Gulasch vom Rai und da Wildsau mid Rehgoaßln drin,
selwagmachde Greidda-Schbezle, dazou an Solod 18,90 €
Wildgulasch vom Reh und Wildschwein mit Pfifferlingen, selbstgemachten Kräuterspätzle und Beilagensalat

a Kordonblö vo da Brusd vom Goggl – gfülld mid broune Rehgoaßl,
an Speeg und Zwiewl, dazou gibds broune Erpfl 17,90 €
Cordon bleu von der Hähnchenbrust, gefüllt mit gebratenen Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

af da Haud brouns Seiblingsfille vo da Obapfalz af an Rehgoaßlmais
mid selwagmachde Schobala 21,90 €
oberpfälzer Saiblingsfilet, auf der Haut gebraten, auf Pfifferlingsgemüse und selbstgemachten Schupfnudeln

a grillds Doradnfille af an Beddl mid Gmais und Rehgoaßl
und an frischn Parmesan-Kas 20,90 €
gegrilltes Doradenfilet auf Gemüse-Pfifferlings-Beet mit frischem Parmesan

Raam-Rehgoaßln mid selwagmachde Semmlgnedl 14,20 €
Rahmpfifferlinge mit selbstgemachten Semmelknödeln

an gmischdn Solod mid broune Rehgoaßln, dazou a Broud 14,90 €
sommerliche Salatvariation mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Schwarzbrot