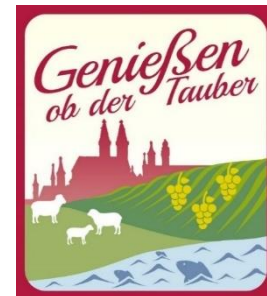




## Zur Pfifferlingszeit



47) **Bärlauchcremesuppe**  
mit Sahnehäubchen und Croutons € 6  
(creamy soup of wild garlic)

48) **Pfifferlingsrahmsuppe**  
mit Sahnehäubchen und Croutons € 6  
(creamy soup of chanterelles)

545) **„Pfiffer an Salaten“**  
*gebratene Pfifferlinge an marinierten Blattsalat*  
dazu Toast € 10  
(roasted chanterelles with salad and toast)

Als Vorspeise in kleiner Variante € 6,50

521) **„Pfiffer in Kräuterrührei“**  
*Gebratene Pfifferlinge in Kräuterrührei*  
auf Schwarzbrot € 11  
(chanterelles with scrambled eggs on blackbread)

## Frische Pfifferlinge

**...in Kräuterrahmsoupe  
mit Speck und Zwiebeln**  
chanterelles in cream-herb-sauce, with Bacon and Onion



520) **„klassisch“ mit Semmelknödel \*  
und Salatteller** (519) auch vegetarisch\* möglich € 15  
with bread-dumpling, salad

522) **mit 1 Paar fränkische Bratwürste \*  
Semmelknödel und Salatteller** € 18  
with franconian sausages, bread-dumpling, salad

523) **mit gebratenem Schweinerückensteak \*  
Semmelknödel und Salatteller** € 18  
with roasted pork steak, bread-dumpling, salad

525) **mit gebratenem Rumpsteak (ca. 250g)  
Semmelknödel und Salatteller** € 28  
with Rumpsteak, bread-dumpling, salad

Mit \*-gekennzeichnete Gerichte sind auch als 1/2 Portion möglich  
abzüglich € 2,-

