

Saisonempfehlung

Täglich frisch von der Fischerei Hubl (nach Verfügbarkeit):
**Starnberger See - Renke |
Petersilienkartoffeln | Blattsalate**
Starnberg lake whitefish | boiled potatoes | leaf salads

19,80 €

Pfifferlings-Spezialitäten chanterelle specialities

Der Pfifferling (bayerisch „Reherl“ oder „Eierschwammerl“) ist in unseren Breiten von Juni bis September in Nadelwäldern zu finden.
Er gedeiht am besten auf Moosböden.

Er ist ein echter Waldpilz - jeder Versuch ihn zu züchten misslang.

Der Pfifferling ist sehr energiearm und hat von allen Pilzen den niedrigsten Kaloriengehalt. Er enthält pflanzliches Eiweiß und zahlreiche Vitamine.

Pfifferlings-Rahmsüppchen
chanterelle cream soup

6,50 €

**Pfifferlinge in Rahm |
hausgemachte Semmelknödel | frische Kräuter**
chanterelles in cream | homemade bread dumplings | fresh herbs

Veggie 17,90 €

**Tagliarini | gebratene Pfifferlinge |
Kräuterrahmsauce | Rucola | Kirschtomaten**
tagliarini | fried chanterelles | herb cream sauce | rocket salad | cherry tomatoes

Veggie 14,90 €

**Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl vom alpenländischen Milchkalb |
Rahm-Pfifferlinge | Kartoffelpüree**
homemade patties from regional veal | chanterelles in cream | mashed potatoes

19,90 €

**Gebratenes Zanderfilet | frische Pfifferlinge |
Tagliarini | Marktgemüse**
fried pike-perch fillet | fresh chanterelles | tagliarini | vegetable

24,90 €

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service.
All prices include VAT and service.*

