

Saisonempfehlung

Täglich frisch von der Fischerei Hubl (nach Verfügbarkeit): 22,90 €

Starnberger See - Renke |

Petersilienkartoffeln | Blattsalate

whitefish from Lake Starnberg | boiled potatoes | leaf salads

Schwäbische Maultäschle -

17,90 €

Maultaschen | geschmälzte Zwiebeln | Semmelbrösel |

bunte Blattsalate | Senfdressing

Swabian ravioli | melted onions | breadcrumbs | mixed salad | mustard dressing

Zitronenpasta -

Vegan

16,90 €

Dünne Bandnudeln | Zitronensauce | Rucola |

geröstete Pinienkerne | Kirschtomaten | Hefeflocken

thin ribbon pasta | lemon sauce | arugula |

toasted pine nuts | cherry tomatoes | nutritional yeast

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.

Der Pfifferling ist ein echter Waldpilz und lässt sich bis heute nicht kommerziell kultivieren.

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

Pfifferlings-Rahmsüppchen

6,90 €

chanterelle cream soup

Pfifferlinge in Rahm |

Veggie

17,90 €

hausgemachte Semmelknödel | frische Kräuter

chanterelles in cream | homemade bread dumplings | fresh herbs

Tagliarini | gebratene Pfifferlinge |

Veggie

17,90 €

Kräuterrahmsauce | Rucola | Kirschtomaten

tagliarini | fried chanterelles | herb cream sauce | rocket salad | cherry tomatoes

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl vom alpenländischen Milchkalb |

22,90 €

Rahm-Pfifferlinge | Kartoffelpüree

homemade patties from regional veal | chanterelles in cream | mashed potatoes

Gebratenes Doradenfilet | frische Pfifferlinge |

24,90 €

Tagliarini | Marktgemüse

fried dorade fillet | fresh chanterelles | tagliarini | vegetables

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

