



# Pfifferlinge

## MENÜ

### VORSPEISE

#### CREMESUPPE

mit frischen Pfifferlingen

TASSE 7,40 €

TELLER 9,90 €

#### GROSSER SALATTELLER

mit sautierten Pfifferlingen und einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten

17,40 €

### EMPFEHLUNG GETRÄNKE

#### KRONE'S SPRIZZ

Quitte & Holunderblüte

4,90 €

#### MARTINI <sup>5CL</sup>

Rosso, Bianco, Extra Dry, Fiero

4,50 €

#### LEMON SPRITZ

Limoncello, Sekt, Bitter Lemon

7,50 €

#### GRÜNE KRONE

Sekt, Ginger-Ale, grüner Apfelsirup  
-auch alkoholfrei möglich-

7,50 €

#### CUVÉE BLANCO, 0,75l

WEINGUT RUDOLF ZIMMERLIN

Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Muskateller und Scheurebe

22,00 €

#### SECCO BLANC, 0,75l

WEINGUT JOSEF AMBS

Cuvée aus Müller-Thurgau, Chardonnay, Weißer Burgunder

24,00 €

### HAUPTSPEISE

#### PENNE IN PFIFFERLINGSRAHM

mit Kirschtomaten, Zuckerschoten, Rucola und Parmesan

18,20 €

#### KRÄUTERPFANNKUCHEN GEFÜLLT

mit Pfifferlingen à la Creme

18,80 €

#### KRÄUTERPFANNKUCHEN GEFÜLLT

mit Wacholderschinken und Pfifferlingen à la Creme

19,80 €

#### SCHWEINEFILET MEDAILLONS

mit Pfifferlingsrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Beilagensalat

22,90 €

### DESSERT

EIS VON CARTE D'OR

#### AFFOGATO AL CAFFÈ

einfacher Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis

5,50 €

#### HAUSGEMACHTE BEERENGRÜTZE

mit Vanilleeis

6,30 €

#### COUPE DÄNEMARK

mit drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und warmer Schokoladensauce

7,80 €