



Igelwirt's

Pfifferlingspezialitäten

Weinempfehlung:

89../2011er Rotling - hergestellt aus weißen und roten Trauben

Qualitätswein mit Prädikat aus biologischem Anbau

Rosèwein - TROCKEN – prickelnd und lebhaft frisch ALK. 12,0 % RZ 3,4 gr.. S 4,0

0,1 Ltr. 0,25 Ltr. 0,75 Ltr.

Erzeugerabfüllung Biolandbetrieb M. Rothe, Nordheim 2,60 5,20 15.00

Vorspeise:

Gebratene Pfifferlinge auf Sommersalaten,
mit gerösteten Weißbrotwürfeln 7.80

Suppen:

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen,
mit Brotcroutons 4.20

Hauptgerichte:

3 Rühreier mit frischen Pfifferlingen
und Schnittlauchkartoffeln und Blattsalaten 11.50

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce,
mit Semmelkloß und kleinem Salatteller 13.00

Medaillon vom Truthahn mit frischen Pfifferlingen,
Kartoffelkrapfen und Salatteller 15.50

Lende vom Schwein im ganzem gebraten mit frischen Pfifferlingen,
Kartoffelkroketten und Salatteller 16.50

Filet vom Zander mit Kräuterpfifferlingen,
Butterkartoffeln und Salaten der Saison 16.50

Rumpsteak rosa gebraten mit frischen Pfifferlingen,
Mandelbällchen und kleinem Salatteller 20.50

Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen,
Kartoffelrösti und kleinem Salatteller 20.50

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit !

Alle Preise sind Endpreise inclusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer

Aus geschäftlichen Gründen nehmen wir im Restaurant keine Kreditkarten!