



Igelwirt's

Pfifferlingspezialitäten

Unsere Weinempfehlung

54/ 2016er Rivaner ~ Deutscher Prädikatswein aus Franken

0,1 l / 0,25 l / 0,75 l

Weißwein, trocken, frisch, prickelnd und jugendlich

Weinbau Hans Wirsching, seit 1630 in Iphofen

3,20 / 6,50 / 19,00

Vorspeise:

Gebratene Pfifferlinge auf Sommersalaten,

mit gerösteten Weißbrotwürfeln 8.80

Suppen:

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen,

mit Brotcroutons 4.20

Hauptgerichte:

3 Rühreier mit frischen Pfifferlingen

und Schnittlauchkartoffeln und Blattsalaten 11.80

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce,

mit Semmelkloß und kleinem Salatteller 13.80

Medaillon vom Truthahn mit frischen Pfifferlingen,

Kartoffelkrapfen und Salatteller 17.00

Lende vom Schwein im ganzem gebraten mit frischen Pfifferlingen,

Kartoffelkroketten und Salatteller 18.00

Filet vom Zander mit Kräuterpfifferlingen,

Butterkartoffeln und Salaten der Saison 18.80

Rumpsteak rosa gebraten mit frischen Pfifferlingen,

Mandelbällchen und kleinem Salatteller 23.50

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit !