



# Igelwirt's

## Pfifferlingspezialitäten

### Weinempfehlung:

50/	<b>2021er Iphöfer Kalb - Silvaner - trocken ~ ideal zum Essen</b>			
	Aromen von gelben Früchten, Sternfrucht, kräftig und harmonisch	0,1 Ltr.	0,25 Ltr.	1,00 Ltr.
	Gutsabfüllung Weingut Ernst Popp KG, Iphofen . . . . .	3.20	6,40	24 €

### Vorspeise:

**Gebratene Pfifferlinge auf Sommersalaten,**  
mit gerösteten Weißbrotwürfeln . . . . . 11.80

### Suppen:

**Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen,**  
mit Brotcroutons . . . . . 5.50

### Hauptgerichte:

**Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce,**  
mit Semmelkloß und kleinem Salatteller . . . . . 17.50

**Medaillon vom Truthahn mit frischen Pfifferlingen,**  
Kartoffelkrapfen und Salatteller . . . . . 20.50

**Lende vom Schwein im ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen,**  
Kartoffelkroketten und Salatteller . . . . . 23.50

**Filet vom Zander mit Kräuterpfifferlingen,**  
Butterkartoffeln und Salaten der Saison . . . . . 26.00

**Rumpsteak rosa gebraten mit frischen Pfifferlingen,**  
Kartoffel - Wedges und kleinem Salatteller . . . . . 29.50

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit !