



# Igelwirt's

## Pfifferlingspezialitäten

---

### Unsere Weinempfehlung

54/ 2017er Rivaner ~ Deutscher Prädikatswein aus Franken

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

Weißwein, trocken, frisch, prickelnd und jugendlich

Erzeugerabfüllung, Winzerkeller Sommerach

3,20 / 6,50 / 19,00

---

### Vorspeise:

**Gebratene Pfifferlinge auf Sommersalaten,**

mit gerösteten Weißbrotwürfeln ..... 8.80

### Suppen:

**Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen,**

mit Brotroutons ..... 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,**

Kartoffelkräpfen 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 !