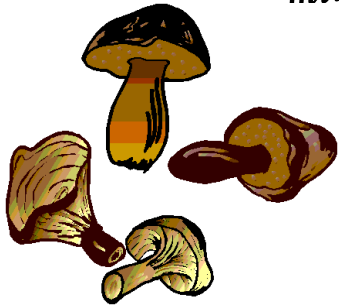


*Unsere  
Vorspeisen-Empfehlung:*

*Pfifferlingcreme  
mit Kresse-Sahnehaube*

€ 5,90



*Portion frische Pfifferlinge,  
in Speck & Zwiebeln ausgelassen,  
abgeschmeckt mit Creme fraiche und  
Weißwein, dazu reichen wir  
Röstitaler oder Serviettenknödel*

Port. € 16,90

*wahlweise mit*

*2 kleinen Schnitzeln  
(auch vegetarisch möglich)*

+ € 5,90

*einem Kräuter-Rührei*

+ € 4,90

*einem Lachsfilet*

+ € 16,50

*Schweinemedailles*

+ € 8,50

*einem arg. Rumpsteak (250 gr.)*

+ € 22,90

*Und als Dessert :*

*Apfelstrudel mit Vanille-Eis  
und Sahne*

€ 6,90

*Pfifferlinge mal anders:*

*Pfifferling-Burger „Ölckenthurm“  
mit reinem 200gr. US-Angus-Beef,  
dazu Steakhouse-Kartoffeln  
mit Sour Cream*

€ 20,90

*„Veggie-Pfifferling-Burger“  
Fleischloser, vegetarischer Genuss aus  
knackigem Gemüse, dazu Steakhouse-  
Kartoffeln mit Sour Cream*

€ 18,90

*Tagliatelle*

*mit frischen Pfifferlingen in Rahm,  
dazu einen Brotkorb*

€ 14,90

*Pfifferling-Rahm-Schnitzel  
dazu Röstitaler*

*(auch vegetarisch möglich)*

€ 19,90

*Pfifferling-Flammkuchen  
mit Speck & Zwiebeln*

*(auch vegetarisch: ohne Speck)*

€ 14,90