

Pfifferlingszeit

Vorspeise

Pfifferling-Sülze an buntem Wildkräutersalat
mit Schalotten-Vinaigrette

Rinder-Carpaccio mit marinierten Pfifferlingen

Pfifferling-Spargelstrudel an Wildtomatenragout

Suppe

Pfifferlings-Essenz mit Ricotta-Nockerln

Rahmsuppe von Pfifferlingen mit gebratener Brezn-Knödelscheibe

Klassiker

Knuspriges Speck-Zwiebel-Rösti
mit gebratenen Pfifferlingen und grünem Salat

Zanderfilet auf Pfifferling-Kräuterragout mit Kartoffelschaum

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödelsoufflé

Pfifferling-Risotto mit Zucchini-Blüte und frisch gehobeltem Parmesan

Gebratene Pfifferlinge mit Kräuter-Rührei und jungen Kartoffeln

Pappardelle mit frischen Pfifferlingen in Rosmarinschaum

Medaillon vom Rinderfilet unter der Pfifferlings-Kruste
auf grünem Spargelgemüse

