PASSEND ZUR SAISON:

Unsere Pfifferlingskarte



Pfifferlingscremesuppe
mit Bacon, Croutons und Pilzschaum
9.50 €

Orecchiette
mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterrahm
19.00 €

Ragout von Pfifferlingen
mit gebratenen Black Tiger Garnelen an Parisienne Kartoffeln und Pilzschaum
26.00 €

Barbarie-Entenbrust
mit gebratenen Pfifferlingen an Pommes Dauphine, Brombeeren und Cassisjus
28.00 €

Tranchen von deutschem Dry Aged Flanksteak
mit gebratenen Pfifferlingen auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Jus | *Empfohlene Garstufe Medium-rare*
29.00 €

Kleines Schnitzel „Wiener Art“
mit gebratenen oder Rahm-Pfifferlingen an Salzkartoffeln und Beilagensalat
22.50 €

Kleines Wiener Schnitzel
mit gebratenen oder Rahm-Pfifferlingen an Salzkartoffeln und Beilagensalat
26.50 €

RESTAURANT
Wirtshaus Alpinia

FITTING FOR THE SEASON:

Our chanterelle menu



Cream of chanterelle soup
with bacon, croutons and mushroom foam

9.50 €

Orecchiette
with pan-fried chanterelles in herb cream

19.00 €

Chanterelle ragout
with pan-fried Black Tiger prawns, served with Parisienne potatoes and a mushroom foam

26.00 €

Barbarie duck breast
with pan-fried chanterelles, pommes dauphine, blackberries and blackcurrant jus

28.00 €

Slices of German dry-aged flank steak
with pan-fried chanterelles on truffle-infused mashed potatoes and gravy | *Recommended cooking level: medium-rare*

29.00 €

Small schnitzel „Wiener Art“
served with pan-fried or creamed chanterelles, boiled potatoes and a side salad

22.50 €

Small Wiener schnitzel
served with pan-fried or creamed chanterelles, boiled potatoes and a side salad

26.50 €

RESTAURANT
Wirtshaus Alpinia