

# *Herbst – Winter - Spezialitäten*

## **Vorspeisen**

Steinpilzrahmsuppe wird frisch zubereitet	13.50
Kürbiscrèmesuppe wird frisch zubereitet	12.50
Nüsslisalat...	
...mit sautierten Steinpilzen, Speck und Croûtons	15.50
...mit gebratener Hühnerleber und Croûtons	14.50
...mit gehacktem Ei	12.20
...mit gehacktem Ei und Croûtons	13.20
...mit gehacktem Ei, Speckstreifen und Croûtons („mit allem“)	14.50

## **Pizzen**

Wildpizza	
Tomatensauce, Mozzarella, Reh- oder Hirschgeschnetzeltes (oft aus einheimischer-Jagd)	
Knoblauch, Steinpilze, Speck und Chilli	28.90
Steinpilz	
Tomatensauce, Mozzarella, sautierte Steinpilze, Speck, Knoblauch und Chilli	27.50
Forestiera	
Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Eierschwämme, Champignons und Steinpilze sowie auf Wunsch mit <b>Speck</b>	26.50

## **Weiteres...**

Rehgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce und Nudeln	36.50
Tagliatelle ai funghi porcini	
Hartweizennudeln an einer rassigen Steinpilzrahmsauce	28.50
Risotto (autunno)	
Risotto mit gebratenen Eierschwämme und Steinpilze	28.50

## **Der krönende Abschluss....**

Vermicelles	
Vermicelles, Meringues und Schlagrahm	12.10
Kleine Portion	9.10
Nesselrode	
Vermicelles, Meringues, zwei Kugeln Vanilleglacé und Schlagrahm	13.10
Kleine Portion	10.10

