



SEEHOF TAGESKARTE

Seehof Weißburgunder „Fass 51“

Riesling, trocken, Qualitätswein

Hellgelb, Duft von gelben Früchten und Grapefruit.

Am Gaumen saftig und mineralisch, erfrischend und gut eingebundene Säure.

Spritziger, erfrischender Abgang.

Weingut Seehof / Rheinhessen/ Deutschland

0,1 l € 4,30 0,2 l € 7,30

Hofbräu Sommerzwickl

Köstlich spritzig und aromatisch, der Hofbräu Sommerzwickl ist das passende Bier für heiße Sommertage. Unsere naturtrübe Bierspezialität verwöhnt trockene Gaumen mit Süffigkeit und feinerlicher Kohlensäure. Untergärig eingebraut mit feinen Fruchtnoten. Der Hofbräu Sommerzwickl ist ein idealer Begleiter zu klassischen Biergartengerichten.

0,5 l € 5,50 als Schnitt 0,3 l € 3,90

Der Pfifferling

Im Sommer – je nach Regenaufkommen meist im Juni – beginnt die Saison für frische Pfifferlinge. Die ausschließlich wild wachsenden Pfifferlinge zeichnen sich durch ihren würzigen Geschmack aus und eignen sich perfekt als Pastagericht, Fisch oder Fleischbeilage - und Pfifferlinge sind gesund:

Sie stecken voller Eiweiß, Kalium und Vitamin D

Pfifferlingscremesuppe

mit frischen Kräutern und Mini-Semmelknödel (a,c,g,i,5,20)

€ 8,50

Knackige Gartensalate mit gerösteten Pfifferlingen,

frischen Kräutern und groben Pfeffer,

ofenfrischem Baguette (j,i,15)

€ 15,50

Tagliatelle mit Pfifferlingen in Kräuterrahm,

dazu glacierte Kirschtomaten und gehobelter Grana Padano (a,c,g,l)

€ 17,50

FrISCHE Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit hausgemachten Semmelknödeln (a,c,g,i)

€ 19,50

Gebratene Ochsenfetzen

in Pfeffersahnesoße mit gerösteten Pfifferlingen und Butterspätzle (a,c,g,i,j,l,5,20)

€ 25,50

Gebratener Zanderfilet

auf saisonalem Aktivgemüse mit Sautierten Pfifferlingen, Weißweinsauce und Risoleekartoffeln (d, 20, g)

€ 28,50

Portion frISCHE Pfifferlinge – als Beilage -

in Kräuterrahm (a,c,g,i,5,20)

€ 7,50

Ein Klassiker: Pfirsich Melba

2 Kugeln BIO-Vanilleeis, Pfirsich und Himbeersauce (a,c,g,8)

€ 7,50