



# Pfifferlinge

*Goldstücke des Waldes*

Freut euch auf die Pfifferling-Saison im Huntepadd! Wir zaubern aus diesen aromatischen Waldpilzen eine Auswahl besonderer Gerichte. Ob klassisch in Rahmsauce, mit Kräutern verfeinert oder als Highlight in unserer herbstlichen Menüvariation – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Lasst euch inspirieren und genießt den Herbst auf dem Teller!

## **Pfifferlinge-Cremesuppe**

Feine Cremesuppe aus frischen Pfifferlingen.  
9,50

## **Pfifferlinge-Pasta**

Mit gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Olivenöl, Parmesan und fünf gebratenen Garnelen.  
26,90

## **Rösti mit gebratenen Pfifferlingen**

Zwiebeln, Knoblauch und Pfifferlinge in Rahm auf zwei hausgemachten Kartoffelrösti.  
21,80

## **Zander auf der Haut gebraten**

Serviert mit gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln, Knoblauch in Rahm und Salzkartoffeln.  
28,90

## **Argentinisches Rumpsteak (220 g)**

Mit gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln, Knoblauch, Kroketten und Salat.  
34,90

## **Extra Portion Pfifferlinge**

Noch mehr Waldaroma auf dem Teller  
6,50

