



## **Maschsee mit Pfiff**

### **Pfifferlings-Bruschetta**

geröstetes Ciabatta mit frischen Pfifferlingen,  
Zwiebeln, Zucchini  
und Kräutern  
€ 9,50

### **Insalata con salmone e cantarello**

großer Salat mit gebratenen Lachsstreifen, frischen  
Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Tomaten,  
Joghurtdressing  
€ 19,50

### **Spirelli con cantarello**

mit Speck, Pfifferlingen und  
Kirschtomaten in Kräuterrahmsauce  
€ 17,80

### **Saiblingsfilet vom Grill**

mit Safransauce  
und Pfifferlingsrisotto  
€ 28,50

### **Filetto di agnello**

Lammrücken vom Grill  
mit Pfifferlingsjus, Broccoli und  
gebratenen Polentascheiben  
€ 31,50

#### **Unser Weintip:**

*Alturis Ribolla Gialla IGP 2021, Venezien*

*Er ist von strohgelber Farbe, kristallklar mit grünlichen Reflexen.*

*Sein Bouquet ist elegant und intensiv, blumig und fruchtig.*

*Im Geschmack ist der Ribolla Gialla trocken, würzig und  
angenehm frisch. Der ideale Terrassenwein, ideal zum Spargel  
und passend zu Vorspeisen und Fischgerichten.*

Glas 0,2l

€ 8,50

Flasche 0,75l

€ 26,50