



Landgasthof
Grüne Linde

Unsere Pfifferlingskarte !!!



<i>Pfifferlings-Rahmsüppchen mit Sahnetupfer und Croutons</i>	<i>4.50 €</i>
<i>bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen in Balsamico, Rinder-Carpaccio und Kräuter-Croutons</i>	<i>7.80 €</i>
<i>* * *</i>	
<i>„Nudelpfännchen“ mit Grillgemüse in Knoblauch-Rahmsoße (veggi)</i>	<i>7.80 €</i>
<i>frische Pfifferlinge in Rahm mit Lauchstreifen dazu gebratene Semmelkloß-Scheiben und Salatteller</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen und Käse überbacken angerichtet an Kartoffelrösti</i>	<i>14.80 €</i>
<i>medium gebratenes Rib-Eye Steak vom Rind dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und geschmorte Zwiebeln</i>	<i>19.80 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pfifferlingen, Speck und Käse gefüllt in der Vollkornpanade gebraten dazu Kartoffelsalat</i>	<i>14.80 €</i>
<i>„Fischteller“ mit Wolfsbarsch und Zander auf Grillgemüse dazu Butter-Limetten-Soße und gedämpfte Kartoffeln</i>	<i>15.80 €</i>
<i>gegrillter Kalbsburger mit hausgemachter Burgersoße, Tomate, Essiggurke und Cheddar dazu Steakpomes</i>	<i>9.80 €</i>
<i>hausgemachter Wildburger mit Zwiebel, Gurke, Tomate, und Burgersoße mit Preiselbeer-Dip dazu Steakpomes</i>	<i>9.80 €</i>
<i>gegrilltes Schweineschäufele an Natursoße dazu Hofer Kloß und frisches Sauerkraut mit Speck</i>	<i>12.80 €</i>
<i>gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ an leichter Senf-Rahmsoße dazu Hofer Kloß und hausgemachtes Blaukraut</i>	<i>12.80 €</i>
<i>Schweineschnitzel "Wiener Art" in der Pfanne gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat</i>	<i>9.80 €</i>
<i>* * *</i>	
<i>„Erdbeerteller“ mit hausgemachtem Parfait, marinierten Erdbeeren, Vanilleeis und Sahnetupfer</i>	<i>4.80 €</i>