



## EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE PFIFFERLINGE



Pfifferling-Rahm-Suppe mit Kartoffelstroh ausgarntert <sup>1,4,5</sup> € 6,90

Sommerlicher Salatteller <sup>1,2,3,4,5,10</sup>  
mit gebratenen Pfifferlingen und Pinienkerne dazu Baguette € 14,90

Hausgemachte Serviettenknödel in Pfifferling-Rahmsoße <sup>1,2,3,4,5,10</sup>  
verfeinert mit Parmesan dazu einen kleinen Beilagensalat € 15,90

Gebratene Schweinelende <sup>1,2,3,4,5,10</sup>  
überbacken mit einer Kräuter-Käsekruste auf Pfifferling-Rahmsoße  
dazu Bauernrösti € 22,90

Gebratene Schweineschnitzel <sup>1,2,3,4,5,9,13</sup>  
mit Pfifferling-Rahmsoße und Kroketten € 19,90

Gebratenes Rumpsteak <sup>1,4,5,10</sup>  
mit sautierten Pfifferlingen und Salat dazu Baguette € 31,90



Vegane Spinat Gnocchi-Pfanne <sup>1,2,3,5,12</sup>  
mit Pfifferling-Rahmsoße und Cherrytomaten, Blattspinat  
verfeinert mit Pinienkerne € 15,40

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 3) Nüsse 4) Milch 5) Sellerie 6) Sesam 7) Krebstiere 8) Fisch  
9) Schalenfrüchte 10) Senf 11) Weichtiere 12) Soja 13) Schwefeldioxid 14) Lupinen



Florengasse 3-5 • 36037 Fulda  
Tel.: 0661-250 29 88 600 • E-Mail: [info@hohmanns-brauhaus.de](mailto:info@hohmanns-brauhaus.de)  
Facebook: [www.facebook.de/hohmannsbrauhaus](https://www.facebook.de/hohmannsbrauhaus)  
Instagram: [www.instagram.com/hohmanns\\_brauhaus\\_fulda](https://www.instagram.com/hohmanns_brauhaus_fulda)