

## **Pfifferlinge**

*Eierschwammerl, Gelbing, Dotterpilz, Rehfußchen und Rehling sind auch alles Namen für den Pfifferling. Er wächst in Nadel- und Laubwäldern in großen Mengen, ist aber trotzdem in manchen Regionen selten geworden. Der Grund ist, dass leidenschaftliche Sammler oft sogar kleinste Pilze pflücken.*

*Die kleinen, trichterförmigen gelben Pilze duften sehr intensiv. Sie schmecken umso besser, je kleiner und fester sie sind. Roh haben sie einen pfeffrig-scharfen Geschmack.*



*Neben Vitamin D enthalten Pfifferlinge besonders viel Eisen, im Verhältnis mehr als ein Filetsteak vom Rind. 200g Pfifferlinge decken den gesamten Tagesbedarf, wichtig zu wissen für Vegetarier.*

*Pfifferlinge wachsen von Juli bis November.*

## **Frische Pfifferlinge - ein sommerlicher Hochgenuss**

### **Kartoffelsuppe**

mit Pfifferlingen .... €

### **Verschiedene Blattsalate**

mit gebratenen Speckwürfeln & Pfifferlingen,  
dazu Weißbrot .... €

### **Kräuteromelette mit Pfifferlingen**

à la creme dazu Salzkartoffeln & Salat .... €

### **Pfifferlinge in Rahm**

mit Speckwürfeln, Semmelknödel & Salat .... €

### **Putenrahmgeschnetzeltes**

mit Pfifferlingen, dazu Spätzle & Salat .... €

### **Allgäuer Spätzlepfanne**

mit Pfifferlingen & kleinem Schweinesteak,  
dazu Salat .... €

### **Geschnetzeltes vom Schweinefilet**

mit Pfifferlingen in Rahm, dazu  
Semmelknödel & Salat .... €

### **Kalbsrahmgeschnetzeltes**

mit Pfifferlingen, dazu Spätzle & Salat .... €

### **Rindergeschnetzeltes**

mit Pfifferlingen in Rahm,  
Butterreis & Salat .... €