



## Die Pfifferling-Saison hat begonnen

In den kommenden Wochen stehen die Pfifferlinge bei  
 Genießen hoch im Kurs.

### **Pfifferling-Crèmesuppe**

mit Crôutons

€ 5,80

### **Bayerisches Semmelknödel Carpaccio**

Semmelknödelscheiben mit sautierten Pfifferlinge  
 an Rucola

14,80

### **Pfifferlinge mit Tagliatelle**

in Petersiliensahne

14,80

### **Crêpe mit Pfifferlingen**

an buntem Salat-Bouquett

16,00



### **Salat mit frischen Pfifferlingen**

und in Aromaten der Provence, gebratenen Garnelen  
 Crôutons an Quittensenftdressing

17,80

### **Pfifferlinge mit Filet vom Wildwasserlachs**

mit in Butter sautierten Pfifferlingen,  
 dazu neue Kartoffeln

23,80

### **Pfifferlinge mit Wiener Schnitzel vom Kalb**

in Butter gebraten an einem leichten Kalbjus  
 dazu Kartoffelrösti

25,80

### **Pfifferlinge mit Rumpsteak vom Angus-Rind**

rosa gebraten mit in Butter und ausgesuchten Kräutern  
 geschwenkten Pfifferlingen, handgeschnittenen Pommes frites

27,80

**Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer und Couvert eingeschlossen**

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 geschwärzt 5 Süßungsmittel  
 6 Geschmacksverstärker

# Willkommen in der Pfifferling-Saison

In den kommenden Wochen stehen die Pfifferlinge bei Genießern hoch im Kurs.

In Deutschland heißt er überwiegend echter Pfifferling oder Eierschwamm, in Österreich und Bayern Eierschwammerl oder Reherl, in der Schweiz Eierschwämmli - doch egal, wie er genannt wird - gehört er zu den

Leckerbissen auf dem Speiseplan.

## Auch im Opelbad-Restaurant auf Wiesbadens Hausberg

bieten wir auf unserer saisonalen Karte eine Vielfalt an Speisen mit dem beliebten Speisepilz an.

Lassen Sie sich verwöhnen von Pfifferlingen in all ihren Variationen.

Es sind die ersten Wildpilze des Jahres, über die sich viele Genießer freuen: Jetzt haben Pfifferlinge Saison! Je nach Wetter dauert die Saison für die kleinen, würzigen Pilze von Anfang Juli bis Ende Oktober. Mit ihrem leicht pfeffrigen Aroma schmecken Pfifferlinge jetzt.



## Herkunft und Charakteristika:

Der "Cantharellus cibarius", wie der lateinische Name des kleinen Speisepilzes lautet, gehört zur Familie der Leistlinge. Der Mykorrhizapilz mit seinem dotter- bis goldgelbe trichterförmigen Hut hat einen Durchmesser zwischen zwei und zehn Zentimetern wächst bei gemäßigttem Klima in Laub- und Nadelwäldern und am liebsten in der Nähe von Baumwurzeln (Fichte, Buche). Die Unterseite des Hutes ist mit gegabelten Leisten bedeckt, die in Richtung des sich verjüngenden Stiels langsam auslaufen. Pfifferlinge kommen in Australien, Südamerika, Nordamerika, Nordasien und Europa vor.