



Die Pfifferling-Saison hat begonnen

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

Pfifferling-Crèmesuppe

verfeinert mit frischen Kräutern und Crème Fraiche
 und Crôutons

€ 7,80

Bayerisches Semmelknödel Carpaccio

Semmelknödelscheiben mit sautierten Pfifferlinge
 an Kräuterrahm

17,50

Pfifferlinge mit bunten Tagliatelle

mit Cherrytomaten in einer Thymian Sahnesauce

17,80

Salat von Pfifferlingen mit Beluga Linsen

und in Aromaten der Provence, gebratenen Garnelen
 Crôutons

19,80



Pfifferlinge mit Filet vom Zander unter einer Kartoffelkruste

mit in Butter sautierten Pfifferlingen, dazu eine kleine Salatgarnitur

26,80

Pfifferlinge mit Wiener Schnitzel vom Wiesen-Kalb

in einer leichten Pfifferling Sahnesauce
 dazu Kartoffelrösti

28,80

Pfifferlinge mit Rumpsteak vom Angus-Rind

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

32,80

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.