

Die Pfifferling-Saison hat begonnen  
In den kommenden Wochen stehen  
die Pfifferlinge bei  
Genießern hoch im Kurs

**Speck-Bergkäse Knödel** <sup>a,c,g,2</sup>  
sautierte Pfifferlinge | Schnittlauch  
Rahm | Schalotten  
€ 16,90

**warmer Tomaten Pfifferling Salat** <sup>a,g</sup> veggie  
Ziegenfrischkäse | Wildkräuter | Olivenöl  
Zitrone | Croûtons  
17,50

**Pasta Pfifferling** <sup>a,c,g</sup> veggie  
Penne Rigatte | Basilikum  
Rahm | Grana Padano  
17,90

**Loup de Mer** <sup>a,c,g,h</sup>  
Pfifferlinge | Basilikum Pesto  
Wildkräutersalat | Risotto  
25,90

**Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb** <sup>a,c,g,l</sup>  
Pfifferlinge | Kalbsjus  
Pommes allumettes  
34,50

**Pfifferling Risotto Black Tiger Garnelen** <sup>b,g</sup>  
Pfifferlinge | Cherrytomaten  
Basilikum | Grana Padano  
27,50

**Portion Pfifferlinge** <sup>9</sup>  
7,90

**Portion Pfifferlinge in Rahm** <sup>9</sup>  
7,50

Bedienungsgeld- Mehrwertsteuer eingeschlossen  
1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmitteln  
4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
7 gewachst | 8 Süßungsmittel | 9 Zuckerersatz  
10 Phenylalaninquelle | 11 abführend | 12 Milcheiweiß  
13 Phosphat | 14 Chininhaltig | 15 Koffeinhaltig  
16 Taurinhaltig | 17 bestrahlt | 18 nach der Ernte behandelt  
19 gentechnisch verändert

A Glutenhaltig | B Krebstiere | C Eier D Fisch  
E Erdnüsse | F Soja | G Milch / Laktose  
H Nüsse L Sellerie | M Senf  
N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtier



## 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.

