



# ...die Weberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

## August 2017 – ... Pfifferzeit!

„... vornewech, zwischenei oder einfach so“

### Gebratene Pfifferling

mit Speck und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot

11,50

„Knobi-Brot“ mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutterm überbacken 3,50

Butter & Brot - Hausgemachte Pfifferling-Butter mit zweierlei Brot 3,80

### Rindercarpaccio

mit Balsamicomarinade auf Rucola  
und gebratenen Pfifferling, dazu zweierlei Brot

11,50

### Carpaccio vom Leberkäs

mit Essig & Öl Vinaigrette, Zwiebeli, Radiesli,  
„e weng Salat“ und zweierlei Brot

8,50

### Hausgemachte Quiche

- die wird im Gläsle zubereitet und serviert -

#### Kleiner Salat mit einer Quiche ...

- Schinken mit Halloumi 7,00
- Speck-Backpflaume mit Camembert 7,00
- Spinat mit Feta 7,00
- Ziegenkäse-Lauch mit Apfel 7,00



*...die*  
**Weiberwirtschaft**  
*Handwerk für's Mundwerk*

## August 2017 – ... Pfifferzeit!

### Suppen

Weisse Tomatensuppe mit Buttercroutons	4,50
Pfifferling-Rahmsuppe mit Kräutercroutons	5,00

### Salate

#### „... der Salat des Monats“

mit unserem Hausdressing und gebratenen Pfifferling,  
gebratenen Garnelen, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot

16,50

„Salat Nr. 1“ mit hausgemachtem Sommerfrucht-Dressing, gratiniertes Feta und gebratenen Pfifferling, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot	14,00
„Salat Nr. 2“ mit hausgemachtem Sommerfrucht-Dressing, mit hausgemachten Fleischbällchen und gebratenen Pfifferling, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot	14,50
„Salat Nr. 3“ mit hausgemachtem Sommerfrucht-Dressing, gebratene Hähnchenbruststreifen und gebratenen Pfifferling, Tomätli und Zwiebeli, dazu zweierlei Brot	15,00



# ...die Weberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

## August 2017 ~ ... Pfifferzeit!

### „Sommer-Mix“

Pfifferlingsuppe mit Croutons,  
Hirse-Bratlinge mit Rahmpfifferling  
„e weng“ Salat und zweierlei Brot

10,50

### Pasta

- unsere Spirelli sind aus Dinkelmehl, ohne Ei -

#### Spirelli „a la Chef“

mit Garnelen, Pfifferling, Tomätli, Zwiebeli und einem Schuß Sahne

15,50

#### Spirelli „Rucola & Paprika“

mit Paprikastückli, Zwiebeli und Tomatensoße, frischer Rucola und Grana Padano

11,50

### „Tagliatelle al Salmone“

Bandnudeln mit Lachswürfel  
in Lachs-Sahnesoße und angeschwenkte Pfifferling

15,50

... dazu empfehlen wir:

**Gurkensalat** mit hausgemachtem Joghurt-Dill-Dressing

4,00

**Kleiner Salat** mit unserem Hausdressing

3,50



# ...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

## August 2017 ~ ... Pfifferzeit!

### Rahmpfifferling

- mit gebratener Semmel-Brot-Terrine 14,50
- mit Bandnudeln 14,50

**Schweinerückensteak mit Meerrettichkruste** und hausgemachtem Kartoffelsalat 13,50

**Hähnchenbrustfilet** auf Bandnudeln mit Pfiffer-Gurkengemüse 14,50

**Cordon bleu „auf unsere Art“** mit Pfiffer, Speck, Zwiebeli und Feta gefüllt und hausgemachtem Kartoffelsalat 15,00

**„Lenden-Pfännle“** Medaillons von der Schweinelende auf Spätzle mit Pfifferlingrahmsoß' und Käse überbacken 17,50

**Rinderhüftsteak** – 200g Rohgewicht, medium gebraten – mit gebratenen Pfifferling und hausgemachter Kräuterbutter auf Kartoffelrösti 17,50

**Zanderfilet** – an der Haut gebraten – mit Pfifferling-Gurkengemüse auf Bandnudeln 15,50

### **„s' Türmle“**

Medaillons von der Schweinelende und der Rinderhüfte zwischen Kartoffelrösti, dazu Pfifferlinge, Tomätli und Zwiebeli in Marsallasoße  
14,50

#### ... dazu empfehlen wir:

- Gurkensalat** mit hausgemachtem Joghurt-Dill-Dressing 4,00
- Kleiner Salat** mit unserem Hausdressing 3,50