

Pfifferlingkarte

SEMMELKNÖDEL MIT
PFIFFERLINGRAHMSOSSE
MIT PREISELBEEREN UND WILDKRÄUTER
19,00

RIBEYE STEAK MIT GEBRATENEN
PFIFFERLINGEN
MIT RÖSTI UND RAHMSPINAT
33,00

SCHNITZEL PFIFFERLINGRAHMSOSSE
MIT SPÄTZLE
KLEIN 16,00 / GROSS 19,00

PFIFFERLINGRAHMSUPPE
MIT SPECKCROUTONS UND SCHNITTLAUCHÖL
8,50

FLAMMKUCHEN MIT PFIFFERLINGEN
MIT RUCCOLA, KIRSCHTOMATEN UND PARMESAN
14,00



Speisen

VORSPEISEN

Kochkäse	8,50
<i>mit Mussig, Bauernbrot und Butter</i>	
Vesperplatte	22,00
<i>mit Obazda, Handkäse, Kochkäse, Musik, bayerischem Wurstsalat, Pfefferbeißern, Schwarzwälder Schinken, eingelegtem Rettich, Butter, Brezel und Bauernbrot</i>	
Bayerischer Wurstsalat	13,00
<i>mit Bauernbrot und Butter</i>	
Sanft gebrühte Weißwürste	9,00
<i>mit Laugenbrezel und süßem Senf</i>	
Vitello vom Tafelspitz	18,50
<i>mit Räucherforellencreme, Rettichsalat mit grünem Apfel, Kapernäpfeln, grobem Senf und Wildkräutern</i>	
Beilagensalat	5,00
<i>mit Gurken, Kirschtomaten, Croûtons, Karotten und Himbeerdressing</i>	
Blattsalat	12,00
<i>mit Gurken, Kirschtomaten, Croûtons, Karotten und Himbeerdressing</i>	
Gegen Aufpreis wahlweise mit:	
• Räucherforelle mit Zwiebeln	9,00
• Ziegenkäse und Feigen	7,00
Rote Bete auf Ziegenfrischkäse	14,00
<i>mit Granny-Smith-Apfel, karamellisiertem Ziegenkäse und Wildkräutern</i>	
Flammkuchen Elsässer Art	13,00
<i>mit Speck, Zwiebeln und Kräutern</i>	
Flammkuchen mit Feigen	13,00
<i>mit Ziegenfrischkäse, Honig und Thymian</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.

Wilhelm
RESTAURANT

Speisen

HAUPTGANG

Cremige Kässpätzle 16,00
mit Röstzwiebeln und Salat

Dreierlei Knödel (Semmelknödel, Bergkäse, Spinat) 20,00
auf Rahmspitzkohl mit Wildkräutern

Knusprige Schweinshaxe 26,00
gepökelt, auf bayerischem Kraut, Semmelknödel und Apfelweinbratensauce

Backhendl von der Maispoularde 24,00
auf Kartoffelsalat, mit steirischem Kürbiskernöl verfeinert, dazu Tatarsauce

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte 28,00
mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat

Forelle Müllerin Art 28,00
mit Annabelle-Kartoffeln und Butter-Weißweinsauce

Tafelspitz vom Kalb 27,00
sous-vide gegart, mit Kräuterkartoffeln und Meerrettichsauce mit grünem Apfel

Hausgemachte Maultaschen 25,00
mit Speck in Butter gebraten auf Wurzelgemüse und Zwiebelschmelze

Schnitzel	100g	200g
• Wiener Art mit Pommes	13,00	16,00
• Kochkäse Schnitzel mit Bratkartoffeln	14,00	17,00
• Zwiebelsoße mit Pommes	14,00	17,00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.

Wilhelm
RESTAURANT

Speisen

DESSERT

Topfenmousse <i>mit Mohn und Orange an Sauerkirschen</i>	9,00
Käsevariation <i>aus französischen und Norditalienischen Käse Sorten mit Feigensenf Karamelierten Walnüssen, Feigen und Baquette</i>	17,00
Armer Ritter <i>mit Biscoffcreme gefüllt auf Heidelbeere mit Walnusseis</i>	9,00

FÜR DIE KLEINEN

Kinderschnitzel <i>Wiener Art mit Pommes</i>	11,00
Spätzle <i>mit Rahmsauce</i>	8,00
Gebratene Maultaschen Streifen <i>mit Bratkartoffeln</i>	12,00
Kindereisbecher <i>mit Erdbeereis, Schokoladeneis und Vanilleeis mit Sahne und Schokodrops</i>	7,00
Räuberteller	0,00



Alle Preise verstehen sich in Euro.

Für Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Team.

Wilhelm
RESTAURANT