



Vom Qualitätsrind und jungem Milchkalb

- abgelagerte Steaks vom Roastbeef, Filet, Hüfte
- verschiedene gefüllte Braten
- gefüllte Kalbsbrust nach Großmutter Art
- Kalbsrollbraten mit feiner Gemüsefüllung
- Kalbsnierenbraten



Frisch aus der Räucherammer

mild gesalzenes Schäufile mit oder ohne Knochen, Rollschinkle, Knochenschinkle, Rinderzunge, Putenrollschinken, geräucherte Gänsebrust, Lachsschinken, Kinnbäckle

Frisches Lamm

Lammkeule frisch oder mit feiner Kräuterknoblauchmarinade gewürzt



Wild auf Wild

- Rehkeule mit oder ohne Knochen
- Hirschbraten, Hirschsteaks
- Hirschgulasch mariniert
- Wildschweinbraten aus der Keule mariniert

Zu allen Wildgerichten empfehlen wir unsere hausgemachten Wildsoßen (bitte rechtzeitig vorbestellen!)



Unser Weihnachtsangebot!

Sauerbraten eingelegt vom Jungrind aus der Region	100g	1,39 €
Kalbsbrust nach Omas Art gefüllt	100g	1,35 €
Feinschmeckeraufschnitt	100g	1,49 €
Wiener Würstchen, kesselfrisch	100g	1,09 €

Frisches Geflügel

- Deutsche Freilandgans
 - Freiland Barbarie Flugente
 - Baby-Pute, Gänsekeule
 - Hähnchenkeule, Frischhähnchen,
 - Hähnchenbrüstchen (auch gefüllt)
 - Entenbrustfilet (auch mit Blattspinatfüllung)
- (bitte rechtzeitig vorbestellen!)



Unsere Dessertempfehlung

Lebkuchenmousse mit feiner Vanillesauce

Weihnachtsbraten, die garantiert gelingen!

Für Sie bereiten wir Ihre Bratenspezialitäten küchenfertig vor. Mit wenigen Handgriffen gelingt ein perfektes Weihnachtsmenü.

Schweinefilet im Schinkenmantel

mit Ricotta-Steinpilz-Füllung oder Kalbsbrät-Kräuter-Füllung

Schweinebraten

mit Frühling-, Florentiner-, Gemüse- oder Brokkolifüllung

Kalbsbrust

gefüllt nach Großmutter Art

Kalbsbraten

verschieden gefüllt

Butterspätzle und Semmelknödel

hausgemacht

Hausgemachte Suppeneinlagen

Flädle, Kräuterflädle, Brätklöße, Markklöße

Feines vom

Mangalitzta-Wollschwein

- verschiedene Schmalzprodukte und Leberpaté im Glas
- Schinkenspezialitäten
- Mousse und Leberpaté im Glas
- luftgetrocknete und geräucherte Schinkenspezialitäten

Fertig gekocht, nur noch erwärmen

- Wildpfeffer „Hubertus“ in feiner Wildrahmsauce
- Rinderzunge in Madeirasauce
- Sauerbraten mit feiner Rotweinsauce
- Schweinefiletchen in Champignonrahmsauce
- Kalbsbäckle in feiner Portweinsauce
- Lachsschaumklößchen in Rieslingsauce

Saucen und Brühen zum Erwärmen

- Champignon-, Wildrahm- oder Rieslingsauce
- Rinderkraftbrühe hausgemacht für eine klare Suppe oder zum Fondue

Natürlich gut!