Unsere Favoriten

Der Favorit des **Chefs** ist frisches Entenbrustfilet mit unserem hausgemachten Apfelrotkraut und Semmelknödeln, abgerundet mit Heger's Bratensoße.

Die **Chefin** des Hauses favorisiert frisches Schweinefilet mit Kartoffelknödeln und unserer Rahmsoße.

Unser **Metzger Flo** empfielt unseren traditionllen frisch gefüllten Brandstifterbraten.

Wenn es schnell gehen soll, favorisieren **Annika** und **Mia** die bereits fertig gekochten Ochsenbäckchen in Trollingersoße mit Spätzle oder die XL RInderroulade.

Für die schnelle Küche

Frisch für Sie gekocht:

Schweinefilettöpfle in feiner Cognacsoße
Hähnchenbrust in Currysoße
Sauerbraten mit hausgemachter Soße
Ochsenbäckchen in Trollingersoße
Schweinebäckchen in feiner Bratensoße
Eine XL RInderroulade im eigenen Rindersoße
Hirsch-Edelgulasch in Rotweinsoße

Frake Weihnachten ...

Als Reserve für Überraschungsgäste ist **Lenas** Tipp, die von Hand befüllten Salami-Figuren als kleine Aufmerksamkeit. Wahlweise zum Beispiel als Nikolaus, Schweinchen oder - ihr Favorit - die Zuckerstange. Essenstechnisch sind Sie mit unserem vakuumverpackten 250g Weihnachtsaufschnitt bestens vorbereitet.

Schwein, Kall & Rind

Schweineschnitzel
Schweinefilet
Kassler Hals / Rücken
Hackbraten
Jägerbraten
Brandstifterbraten
Bayrischer Semmelbraten
Schweinehals , auch nach Wunsch gefüllt

Kalbsschnitzel Kalbsfilet Rinderfilet Rostbraten Tafelspitz Rinderrouladen, auch gefüllt

Geflügel

Hausente ca. 2kg Entenbrustfilet ca. 300g Entenkeule ca. 200g

Hähnchen Hähnchnbrustfilet mit Wirsing-Pilz-Füllung Pute ca. 4 - 6kg Putenoberkeule ca. 0,7 - 1,5kg Putenschlemmerrolle

> Gänsebrustfilet ca. 200g Gänsekeulen ca. 500g

Wild, Hase & Lamm

Hirschbraten ohne Bein Hirschrücken ohne Bein

Rehrücken Rehgulasch Rehkeule ohne Bein

Wildschweinbraten



Hase ca. 1,5 - 2 kg Hasenkeule

Lammbraten, gewürzt
Lammschulter
Lammkeule
Lamkrone
Lammkotelett
Lammlachs

Würstchen

Frische Schweinebratwürste Bratwürste mit Majoran Bratwursschnecken mit Majoran Oberländer Puppenbratwürste Winzerbratwürste

Weißwürste Käseknacker Frankfurter Feuerli Saiten Puppensaiten

Blätterteig & Co.

Mettgefüllte Blätterteigfiguren Schinkentaschen Hawaiitaschen Pizzataschen

Fonduefleisch für Brühe und Fett Raclettefleisch Individuell gefüllter Weihnachtsbraten Maultaschen

Natur oder im Blätterteigmantel -Kassler Hals, Kassler Rücken, Schweine- oder Rinderfilet

Hausgemachtes für Vegetarier Gemüseburger & Käsetaler

Beilagen & Soßen

Semmelknödel Kartoffelknödel Spätzle Apfelrotkraut Bratensoße Rahmsoße Wildsoße

... und einen guten Rutsch ins neue Jahr!