

WEIHNACHTEN IST SPEZIALITÄTENZEIT



Dry Aged

PREMIUMFLEISCH

Sprechen Sie uns gerne an!



Wir empfehlen:

ALLES AUS EIGENER SCHLACHTUNG

- Fertig eingelegter Sauerbraten
- Zarter Rostbraten
- Zarter Rinderbraten oder Rinderrouladen
- Zarter Kalbsbraten - gefüllte Kalbsbrust oder Kalbsnierenbraten
- Kasseler Hals und Rücken
- Zartes Schweinefilet
- Schweinefilet mit verschiedenen Füllungen: Gemüsebrät oder Jägerart
- Krusten oder Schinkenbraten vom Schwein
- Verschieden gefüllter Schweinehals: Gemüsebrät, Jägerart oder Toastbraten



Würstchen

AUS TRADITION ODER WEIL'S EINFACH SCHMECKT

- Frische grobe und feine Bratwürste
- Rauchfrische Saiten
- Rindersaiten und Rinderrote
- Käserote
- Paprika und gerauchte Bratwürste
- Debrecziner und Feuerwürste



Wild

AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Nur auf Vorbestellung!



UNSER GESCHULTES
FACHPERSONAL
BERÄT SIE GERNE



Feine Spezialitäten

FÜR DIE SCHNELLE KÜCHE

- Leckere Fleischkäsevariationen zum Selberbacken
- Herzhafte Blätterteiggerichte mit Hackfleisch oder Schinken-Käse-Füllung
- Schnelle Pfanne von Rind, Schwein, Kalb oder Pute mit Gyros- oder Steinpilzaroma
- Marinierte Rinder- und Schweinesteaks
- Schweinerouladen mit Feta in der Backform, weitere verschiedene Varianten, fix und fertig für den Backofen zubereitet
- Küchenfertiges Pulled Pork



Leckereien für Ihre Silvesterparty

- Zartes Fonduefleisch von Rind, Schwein, Kalb oder Pute
- Bratenplatten, Aufschnitt- und Käseplatten
- Gulaschsuppe
- Salate in vielen Variationen



Beilagen

Beilagen, wie z. B. hausgemachte Semmelknödel, Spätzle und verschiedene Salate aus eigener Herstellung, halten wir für Sie täglich frisch bereit.

*Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest,
Gesundheit, Glück und Erfolg im neuen Jahr*

FAMILIE WIELAND UND MITARBEITER