

SCHWEINERÜCKEN

zart und mager, ideal für einen Braten oder als Steaks geschnitten





Auf Wunsch erhalten Sie unsere frischen Fleischwaren gewürzt oder mariniert, denn **WO'S Schmeckt ist...**



Unsere Zubereitungsempfehlung:

Den Braten aus der Lake entnehmen und in einer Pfanne/Topf von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Wasser und Essig übergießen und den Braten für 2 Stunden köcheln lassen.



SAUERBRATEN

nach Hausfrauenart mariniert, in einer leckeren Beize, €/kg





SPANFERKELROLLBRATEN

aus der Keule geschnitten, herzhaft gewürzt, zart und saftig, €/kg



BRASILIANISCHER
RAHMBRATEN vom Schweinekamm,
in Käse-Sahne-Sauce, backofenfertig, €/kg



KOHLROULADENnach Hausfrauenart, handgewickelt, €/100g



PUTENSCHNITZEL oder -GESCHNETZELTES nach Züricher Art, aus der mageren Brust, HKL A, €/kg



im 600-g-Ring, unvergleichlich lecker im Geschmack, €/100g



FLEISCHKÄSE ofengebacken, original saarländisch, als Aufschnitt oder dicke Scheiben, €/100g



SCHINKENSPECK gold-gelb geräuchert, herzhaft deftig, €/100g



leicht in den Tag, fettreduziert, aus Truthahn- und Schweinefleisch, €/100g



WACHOLDERSCHINKEN sehr mager und saftig, besonders lecker, €/100g