



SAUERBRATEN

*nach Hausfrauenart,
in der leckeren Beize*

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.

Unser Beilagentipp →
Hausgemachte Klöße



20,99
€/kg

Serviovorschlag.

Neu!



13,99

SCHWEIZER RÖLLCHEN

zarter Schweinerücken, gefüllt mit würzigem Schweinemett
und geriebenem Käse, €/kg



1,59

WIENER MIT KALBFLEISCH

im zarten Saitling, knackig im Biss,
nach traditioneller Rezeptur, €/100g



24,99

ARGENTINISCHES RINDER- HÜFTSTEAK

gut abgehangen, zart
und mager, auf Wunsch gewürzt, €/kg



12,99

SCHWEINEFILET

das zarteste Stück vom Schwein, ideal
als Medaillons zum Kurzbraten, €/kg



10,99

ELSÄSSER RÄUCHERBRATEN

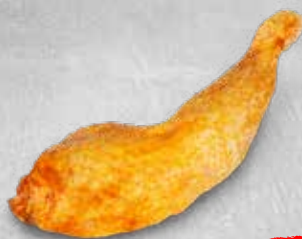
aus der Schweineschulter, ohne Knochen,
goldgelb geräuchert, mild gesalzen, €/kg



12,99

CORDON BLEU

vom Schwein, gefüllt mit Kochschinken
und Käse, pfannenfertig paniert, €/kg



7,99

HÄHNCHENSCHENKEL

ohne Rückenteil, natur oder gewürzt,
Handelsklasse A, €/kg



1,79

HAUSSALAMI

traditionell hergestellt,
würzig im Geschmack, €/100g



1,69

ZWIEBELMETTWURST

vom Schwein, 150-g-Stücke,
für die herzhaft Brotzeit, €/100g



1,79

DELIKATESS METZGERSCHINKEN

extra mager,
mild gesalzen, saftig im Biss, €/100g



1,99

SCHWARZWÄLDER BAUERNSCHINKEN

mit dem
besonderen Rauchgeschmack, €/100g