

aus der Häckerküche

Paar Ur-Bratwürste

hergestellt aus Rind-u. Schweinefleisch nach einer uralten Rezeptur unserer Metzgerei

- Weinsauerkraut, Soße, Brot
- Soße u. Bratkartoffel

Hackfleischküchle

-Zwiebelsoße und Bratkartoffel, Salatbeilage

Gegrillte Pressack-Taler

m. gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln

„Dreierlei“

Leberknödel, Urbratwurst, Bauchfleisch

- mit dunkler Soße, Weinsauerkraut, Brot
- mit Bratkartoffel

Spargelbratwürste an grüner Sauce

Bratkartoffel

Spargeltoast

gekochter Schinken, Spargel, m. Käse überbacken, Salatbeilage

Spinatknödel

mit gebräunter Butter u. gehobeltem Parmesan, Salatbeilage

Winzerburger

Hackfleischküchle im Laugenbrötchen, Preiselbeerketchup, Schwedensalat, Kochkäs'topping, Salatbeilage

vegan:

Penne mit Orangenpesto und Rucola

(Pesto enthält Mandeln & getrocknete Tomaten)

Freitags:

Gebackenes Seelachsfilet mit

Bratkartoffel, Remoulade

aus der Häckerküche

Flammkuchen „klassisch“

mit Rahm, Speck, Käse Zwiebel

Flammkuchen „mediterran“

mit Rahm, Tomaten, Mozzarella, Oliven & Rucola

Ofenkartoffel mit Räucherlachs & Sour Cream, Salatbeilage

Ofenkartoffel mit Kochkäse & Rucola-Tomaten Dip

Limburger „De Luxe“ mariniert mit

Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, gerösteten Kürbiskernen, Butter, Brot

warmer **Ofen-Limburger „De Luxe“**

mariniert mit Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, gerösteten Kürbiskernen
Butter, Brot

Kochkäse m. Brot und Butter

Handkäs´ Obatzda m. Brot und Butter

m. Brot und Butter

„Käserei“ m. Brot und Butter

Kochkäse, Handkäs´Obatzda, & Rucola-Tomatendip aus Frischkäse

Pressackstange

unsere Winzerstange mal deftig belegt

Belegte Winzerstange

gekochter Schinken, Käse, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Ei

Käsewürfel mit Cranberrys

/ rffrffit-#

cremige Quark-Mascarpone-Creme im Glas mit

Erdbeertopping und weißer Schokolade