

# 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**

## **/ rfflrffl#**

## **cremige Quark-Mascarpone-Creme** im Glas mit

Erdbeertopping und weißer Schokolade