

# *aus der Häckerküche*

## **Paar Ur-Bratwürste**

*hergestellt aus Rind- und Schweinefleisch nach einer uralten Rezeptur*

- mit Weinsauerkraut, Soße, Brot*
- mit Soße, Bratkartoffel*

## **Fränkischer Saumagen nach Pfälzer Art mit Maronen**

- karamellisierten Zwiebeln, Weinsauerkraut, Brot*
- karamellisierten Zwiebel, bayrisch Kraut, Bratkartoffel*

## **Hackfleischküchle „Hubertus“**

*an Waldpilzsauce, Bratkartoffel, Salatbeilage*

## **Giegerich's Haustoast**

*kleine Schnitzel m. frischen Champignons und Käse überbacken, Salatbeilage*

## **Bauchfleisch an Weinsauerkraut, Brot**

## **Leberknödel mit Weinsauerkraut, Soße, Brot**

## **„Dreierlei“ Bauchfleisch, Leberknödel, Ur-Bratwurst**

- mit Weinsauerkraut, Soße, Brot*
- an bayrisch Kraut, Soße, Bratkartoffel*

## **Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt**

*an bayrisch Kraut, Soße und Bratkartoffel*

**INFO:** „Bayrisch Kraut“: gedünsteter Weißkohl mit Kümmel

## **Spargeltoast gekochter Schinken, Spargel, Käse, Salatbeilage**

# *aus der Häckerküche*

## **Spinatknödel**

*mit zerlassener Butter, gehobeltem Parmesan, Salatbeilage*

## **Pestospätzle, hausgemacht**

*mit gehobeltem Parmesan, Salatbeilage*

## **Winterlicher Hirtenkäse mit Nuß-Granatapfeltopping**

*in Salzlake gereifter Käse gratiniert mit karamellisierten Erd- und Walnüssen, Beilagensalat, Baguette*

## **Drillinge mit lauwarmen Kochkäse, Salat**

## **Limburger „de Luxe“ mariniert mit**

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

## **warmer Ofen-Limburger „de Luxe“ mariniert mit**

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

## **Handkäse mit pikanter Sahne-Zwiebel- Sauce Brot**

## **Kochkäse mit Brot und Butter**

## **Belegte Winzerstange**

*gekochter Schinken, Käse, Paprika, Zwiebeln, Gurke, Ei*

## **Pressackstange**

*unsere Winzerstange mal deftig belegt*

## **Käsewürfel mit Cranberrys**

## **Dessert**

## **Walnusseis mit warmen Zimt-Rotweinpflaumen**