

# *aus der Häckerküche*

## **Paar Ur-Bratwürste**

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

- Weinsauerkraut, Soße, Brot
- Schwedensalat, Soße, Brot
- Soße u. Bratkartoffel

## **Hackfleischküchle**

-Zwiebelsoße und Bratkartoffel, kl.Salatbeilage

## **Gegrilltes Bauchfleisch**

-Schwedensalat, Brot  
-Bratkartoffeln

**Sommerbratwürste** (m. Mozzarella, Tomaten, Kräutern)  
m. lauwarmen Grillgemüse, Pesto-Honig-Senf, Baguette

## **Spargeltoast**

gekochter Schinken, Spargel, m. Käse überbacken, Salatbeilage

## **Spinatknödel**

mit zerlassener Butter u. gehobeltem Parmesan, Salatbeilage

## **gegrillte Maultaschen**

an geschmelzten Zwiebeln, Salatbeilage

## **Winzerburger**

Hackfleischküchle im Laugenbrötchen, Preiselbeerketchup, Schwedensalat, Kochkästopping, Salatbeilage

## **Flammkuchen „klassisch“**

mit Rahm, Speck, Käse Zwiebel

## **Flammkuchen „mediterran“**

mit Rahm, Tomaten, Mozzarella, Oliven & Rucola

## **Taler vom Hirtenkäse überbacken**

in Salzlake gereifter Käse an Paprika, Zucchini, & Zwiebeln, überbacken m. einer mediterran feurigen Sauce, Baguette

**Grünkernküchle** -vegan-  
mit lauwarmen Grillgemüse, Pesto-Honig-Senf, Baguette

## **Ofenkartoffel mit Kochkäse & Rucola-Tomaten Dip**

### **Wurstsalat „Schweizer Art“**

Käsestreifen, Gewürzgurken, Zwiebeln  
- mit Brot & Butter  
- mit Bratkartoffel

### **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

**„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**

/nfnfnf#

**cremige Quark-Mascarpone-Creme** im Glas mit  
Erdbeertopping und weißer Schokolade