

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, kleine Salatbeilage

Gegrilltes Bauchfleisch

- Schwedensalat, Brot
- Bratkartoffeln

Bauernsülze mit Bratkartoffel

und pikanter Kräutersauce

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

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
- Kochkäse & Rucola-Tomaten Dip
- Räucherlachs & Sour Creme

Salatteller mit Räucherfisch
und Baguette

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 mit Brot und Butter

Handkäs´ Obatzda mit Brot und Butter

„Käserei“ mit 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

[/nflnfit-#](#)

Weincreme mit Beerentopping im Glas