

# *aus der Häckerküche*

## ***Paar Ur-Bratwürste***

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

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

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

## ***Hackfleischküchle Hubertus***

*mit Waldpilzsauce, Rahmwirsing, Bratkartoffel*

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

- karamellisierten Zwiebeln, Weinsauerkraut, Brot*
- karamellisierten Zwiebel, Rahmwirsing und Bratkartoffel*

## ***Gegrilltes Bauchfleisch***

- mit Weinsauerkraut, Brot*
- mit Rahmwirsing und Bratkartoffel*

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

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

## ***Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt***

*mit Rahmwirsing, Soße und Bratkartoffel*

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

## **Sonntags:**

***Winzerbraten mit Knödel und Rotkraut***

# *aus der Häckerküche*

## **Flammkuchen „klassisch“**

*mit Rahm, Speck, Käse, Zwiebel*

## **Flammkuchen „mediterran“**

*mit Rahm, Tomaten, Mozzarella, Oliven & Ruccola*

## **Spinatknödel mit Nußbutter**

*und geraspeltem Bergkäse, karamellisierten Nüssen, Beilagensalat*

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

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

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

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

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

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

## **Kochkäse** *mit Brot und Butter*

## **Belegte Winzerstange**

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

## **Pressackstange**

*unsere Winzerstange mal deftig belegt*

## **Käsewürfel mit Brezelchen**

## **Dessert**

**Walnusseis mit warmen Zimt-Rotweinpflaumen**