

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 Hääckerküche

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