

Unsere Empfehlungen

FÜR DIE FESTTAGSSUPPE:

- * Rinderbrust / -Wade für eine deftige klare Brühe
- * Leber- und Markklößchen aus eigener Herstellung
- * Rohes feines Bratwurstbrät für Suppenklößchen

VOM RIND:

- * Rinderrouladen, auf Wunsch auch gefüllt nach Hausfrauenart
 - * Küchenfertig eingelegter Sauerbraten
 - * Rinderbraten von den besten Stücken
- * Tafelspitz, Bürgermeisterstück oder Bugblatt zum Meerrettich
 - * marinierte Rindersteaks aus der Hüfte
 - * gut abgehangene Rumpsteaks oder
 - * Zartes Rinderfilet

VOM SCHWEIN:

- * Schweinerollbraten vom Kamm gefüllt oder ungefüllt
- * Schweinerückenbraten „Försterin“ mit Pfifferlingen
- * Schweinelenden, auf Wunsch auch mit Brät gefüllt
- * magere Schweineschnitzel, Cordon-Bleu oder Kammschnitzel

FRISCHGEFLÜGEL:

- * Hähnchenbrüstchen auf Wunsch auch mit Brät gefüllt
- * Gefüllter, gewürzter Putenrollbraten mit Brät und Petersilie
 - * Putenschnitzel oder Puten-Cordon-Bleu
 - * Frische Hähnchen und Hähnchenschlegel

VEGETARISCH:

- * unsere hausgemachten Grünkernküchlein und Semmelknödel

WÜRSTCHEN:

- * versch. Bratwürste Fest, Grob, Fein und Hausmacher Art
- * Leckere Wiener, Savela, Rindswurstchen und Käsegriller
 - * Polnische, Paprikawurstchen und Pfefferbeißer

VORSPEISEN ODER FÜRS DEFTIGE VESPER:

- * Versch. Salate und Frischkäse aus eigener Herstellung: Wurst- u. Fleischsalat, Schichtsalat, Eiersalat etc. sowie Winter-, Lauch-, Lachs-Frischkäse und unser deftiger Schwiegermutterkäse
- * Gut sortierter Wurst-, Schinken-, Braten-, Salami- und Käseaufschnitt: Hausmacher Wurstwaren z.B. Schwartenmagen, Leber-, Blut- und Zungenwurst, Bratwurst im Gelee und mild über Buchenholz geräucherter Schinken
- * versch. Portionswürstchen z.B. Lyoner, Schinkenwurst, Bierschinken, Paprikalyoner, Pilzlyoner, Jagdwurst, Bierwurst