



# Unsere Empfehlungen für ein genussvolles Fest



## Unsere Metzger empfehlen für die Backröhre

- Verschiedene Rollbraten vom Schwein, Rind und der Pute, gewürzt
  - A: Jägerfüllung (Bratwurstbrät, Hackfleisch, Kräuter, Champignons)
  - B: Rauchfleischfüllung (Bratwurstbrät, Röstzwiebeln, Rauchfleischwürfel)
  - C: Brötchenfüllung (Bratwurstbrät, Brötchen, Petersilie, Eier)
  - D: Zigeunerfüllung (Bratwurstbrät, Paprika, Kräuter, Pikant gewürzt)
- Jägerlendchen gefüllt Stück ca. 800g, gewürzt (Bratwurstbrät, Hackfleisch, Kräuter, Pfifferlinge)
- Elsässer Würzfleisch vom Rind, gewürzt
- Fleischkäse zum Selberbacken (Grober, Feiner, Pizza, Zwiebel)
- Kalbsbrust gefüllt oder zum selbst füllen, gewürzt

## Fleischempfehlungen

- zarte Rinderrostbraten
- Rinderfilet, gerne auch als Medaillons
- Kalbsrücken am Stück oder als Steak
- Kalbsschnitzel aus der Oberschale
- Sauerbraten küchenfertig eingelegt
- Stallhase am Stück
- Hasen Vorderläufe
- Hasenkeule
- Lammkeule
- Lammrücken

## Lecker Grillen an Ostern

- zarte Dry Aged Steaks
- verschieden Grillwürste
- Schweinehals eingelegt
- Schweinerücken eingelegt
- zarte Rinderhüftsteaks
- Cevapcici
- Burger Patty

## Wurstempfehlungen

- Saitenwürste
- Bratwürste roh oder gebrüht
- Rostbratwürste
- Portionswürste aller Art

## Für Ihre selbstgemachten Maultaschen empfehlen wir

- Bratwurstbrät
- Rauchfleischwürfel
- gerauchte Schinkenwurstwürfel
  - Landjäger
  - Hackfleisch
  - Nudelteig



