

Frische Spezialitäten

(Garzeiten gelten für Umluft- Vorheizen bitte nicht vergessen -KT = Kerntemperatur)
Wir bitten um Vorbestellung bis zum **14.12.2024**

- 01. SAFTIGER SCHWEINENACKEN-ROLLBRATEN VOM STROHSCHWEIN**
gefüllt mit Spinat, Charlotte, Tomato, Knoblauch und Frischkäse
(Umluft 150°C ca. 90 Min - 85°C-KT)
16,90 €/kg
- 02. MAGERER SCHWEINEBRATEN VOM STROHSCHWEIN**
gefüllt mit Camembert, Walnuss, Preiselbeere und Petersilie
(Umluft 120°C ca. 90 Min - 64°C KT)
17,80 €/kg
- 03. SCHWEINEFILET VOM STROHSCHWEIN IM SPECKMANTEL**
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse
(Umluft 160°C ca. 30 Min - 60°C-KT)
24,80 €/kg
- 04. SAUERBRATEN AUS DER WEIDERINDKEULE**
fertig eingelegt
21,90 €/kg
- 05. SCHLESISCHE WEIHNACHTSBRATWURST**
mit Kalbsfleisch hergestellt
17,80€/kg
- 06. ANGUS-HÜFTBRATEN**
fein gewürzt im Baconmantel
(Umluft 150°C-40 Min - 55°C-KT)
36,90 €/kg
- 07. WALDPILZSTRUDEL**
"DIE FEINE BEILAGE"
(Pilzduxell im Blätterteig)
ab 2 Personen
(Ofen vorheizen auf 200° Umluft- 30 minuten)
35,00 €/kg
- 08. RINDERBRATEN VOM LONGHORN-OCHSEN**
aus dem Biozuchtbetrieb von Gut Laach
gefüllt mit Pfifferlingen, Schalotten, Kräutern, Croutons, rohem Schinken
25,80 €/kg

- 09. PUTENBRATEN IM KNUSPERMANTEL**
gefüllt mit Cranberry, Blueberry, Frühlingszwiebel, Frischkäse und Ahornsirup
Mindestabnahme 1 Kg
(Umluft 140°C ca. 70 Min - 67°C-KT)
22,80 €/kg
- 10. GÄNSEKEULEN SOUS VIDE VORGEGART**
(180°C-25 Min)
34,80 €/kg
- 11. FONDUE- ODER RACLETTE- MIX**
je 1/3 Angus Rind , -Schwein und -Geflügelfleisch
27,80 €/kg
- 12. WINTERMÄRCHEN-ROULADE VOM HIRSCH**
mit Steinpilzfüllung
39,90 €/kg
- 13. GANS "GANZ EINFACH-KOMPLETT PAKET"**
Für 4 Personen
1 x Gans sous Vide vorgegart, Orangensoße, 8 Klöße, 1Kg Rotkohl (mit Erwärmanleitung)
Nur mit Vorbestellung bis 09.12.2024
36,50 € pro Person

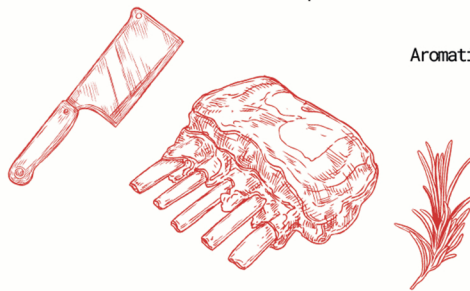
Wurst- und Schinkenspezialitäten für die Festtage

- 14. WEIHNACHTSSCHINKEN VOM HIRSCH AUS DER EIFEL**
5,99 € /100 g
- 15. ROASTBEEF-BRATENAUFSCHNITT**
für Ihren Vorspeiseteller
4,99 € /100 g
- 16. WEIHNACHTSLEBERWURST**
mit Bratapfel & Zimt über Buchenholz geräuchert
23,80 €/kg
- 17. HIRSCHKAMINWURZEN**
3,99 € /100 g
- 18. WILDPATE NACH ART DES HAUSES**
2,80 € /100 g
- 19. WILDSCHWEINSALAMI MIT WALNUSS**
3,59 € /100 g
- 20. PASTRAMI VOM LONGHORN**
4,90 € /100 g
- 21. WACHOLDERSCHINKEN VOM STROHSCHWEIN**
25,90 € /kg
- 22. GERÄUCHERTE ENTENBRUST**
aus dem Kirschsrauch Für Ihre Vorspeise
5,90 € /100 g
- 23. WILDSCHWEINSCHINKEN AUS DEM BUCHENRAUCH**
4,90 € /100 g
- 24. SCHWÄBISCHER RACLETTEKÄSE**
aus Bio-Heumilch von Dorfkäserei Geifertshofen
2,99 € /100 g



Auf Vorbestellung bis zum **09.12.2024** bieten wir Ihnen ferner:

Freilandgänse (Aufzucht und Schlachtung aus einer Hand von Familie Claßen)
Freilandputer vom Meierhof (Aufzucht und Schlachtung aus einer Hand)
Dupont Enten aus Frankreich
Kaninchen von Lapinchen aus der Eifel
Aromatisches Dry Aged Fleisch vom Longhorn-Ochsen aus der Biozucht Gut Laach
Wild von unseren heimischen Jägern
Spezialitäten vom Strohschwein
Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung



Dazu empfehlen wir:
UNSERE HAUSGEMACHTEN SOßEN & FONDS IM 2 PORTIONEN-GLAS

Orangen-Portwein-Soße (zu Geflügel)
Bratensauce (zu Geflügel/Wild/Rind/Steak)
Pflaumensoße (zu Wild/Rind/Schwein/Geflügel)
Pfefferlingsoße (zu Wild/Rind/Schwein)
Steinpilzsoße (zu Wild/Rind/Schwein)
Feine Rotwein-Jus (zu Wild/Rind/Schwein)

Rinderfond
Wildfond
Gänsefond
MIT VOM CLÄßEN QUALITÄT AUS DER REGION

Fix- und Fertiggerichte

Erwärmen und Genießen - Schalen sind für Backofen und Mikrowelle geeignet
Nachfolgende Gewichtsangaben entsprechen einer Portion
Wir bitten um Vorbestellung bis zum **14.12.2024**
Die Fertiggerichte sind ab dem **20.12.2024** erhältlich
Die Desserts sind ab dem **23.12.2024** erhältlich

VORSPEISEN:
Preis pro Portion

- 25. RINDERKRAFTBRÜHE**
mit Fleisch- und Gemüseeinlage im Glas (2 Portionen-Glas)
1,40 € /100g
- 26. RAGOUT-FIN**
mit Hühner- und Kalbsfleisch Spargel und Champignons
7,90 €
- 27. FLUSSKREBSCOCKTAIL**
mit Calvados im Weckglas
5,90 €
- 28. VITELLO TONNATO**
Kalbsbraten mit Thunfischsauce
5,00 €

- 34. WILDSCHWEINRÜCKEN**
in Feigen-Rotweinsoße
12,90 €
- 35. HIRSCHBRATEN**
in Preiselbeersauce
12,90 €
- 36. ROTKOHLMIT APFELSTÜCKEN**
3,00 €

- 37. SPECKBÖHNCHEN GEWICKELT**
4 Stück
5,80 €

- 38. KARTOFFELGRATIN**
mit Käse zum überbacken
4,50 €

- 39. SEMMELKNÖDEL MIT FRISCHEN KRÄUTERN**
2 Stück
4,00 €

Außerdem frische Spätzle von Albgold und diverse Knödel von Knödel fein vorrätig

HAUPTSPEISEN:
Preis pro Portion

- 29. SCHWEINEFILET VOM STROHSCHWEIN**
mit Steinpilzsoße
9,90 €

- 30. RINDERHÜFTBRATEN AUF BAROLOSOßE**
10,90 €

- 31. RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND**
10,90 €

- 32. OCHSENBÄCKCHEN AUF PORTWEINSOßE**
im Glas
13,90 €

- 33. HIRSCHGULASCH MIT PFIFFERLINGEN**
im Glas
ca. 13,50 €

DESSERT:

- 40. SPEKULATIUS-DESSERT IM WECKGLAS**
4,50 €

- 41. PANNA COTTA MIT BEERENSPIEGEL IM WECKGLAS**
4,50 €