



So funktioniert es: telefonisch (07332 / 6661) rechtzeitig vorbestellen und dann zur vereinbarten Abholzeit frisch gekocht und verpackt bei uns abholen.

Abholzeiten:

Freitag von 18.00 bis 19.00 Uhr

Samstag von 11.30 bis 13.00 Uhr und von 18.00 bis 19.00 Uhr

Sonntag von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.00 bis 18.30 Uhr

Unser Abholangebot im Herbst

Cordon bleu vom Schwein aus dem Rücken geschnitten,
gefüllt mit gekochtem Schinken und Camembert, dazu Pommes frites 15,50 €

Schweinelendchen „Jäger Art“ vom Grill, mit Champignons und
Rahmsoße, dazu Spätzle 15,00 €

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse 8,50 €

Kalbsrahmbraten mit Rahmsoße, dazu Spätzle 14,50 €

Dieses Gericht muss spätestens am Vortag bestellt werden !

½ Landente (teilausgelöst) mit Orangen-Rosmarin-Soße
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel 21,00 €

Salatplatte mit gegrillten Streifen von der Putenbrust 11,00 €

Portion Spätzle mit Soße 3,50 € | **Gemischter Beilagensalat** 4,00 €

Portion Pommes frites 3,50 €

Fertige Gerichte für Ihren Vorratsschrank:

Diese Speisen sind im Kühlschrank über Monate hinweg haltbar falls Sie zu Hause einmal nicht kochen möchten oder überraschend Besuch bekommen !

Wildschweingulasch	475 ml-Glas	8,00 €	Geschnetzeltes Schweinefilet		
Wild-Bolognese	475 ml-Glas	6,50 €	mit Champignons in Rahmsoße	475 ml-Glas	7,50 €
Reh-Ragout	475 ml-Glas	9,00 €	Geschnetzelte Kalbsleber		
			in Balsamicosoße	475 ml-Glas	9,00 €

Oder fürs Vesper: Wildschwein-Griebenschmalz, Leberwurst von der Wildsau,
Rauchfleisch von der Wildsau, Wildsalami