

Köstlichkeiten

für die Weihnachtstage:

Dry-Aged-Steaks, acht Wochen am Knochen gereift

Club-Steak, Rinderkotelett ca. 600g

100g **3,40 €**

T-Bone-Steak, Rinderkotelett mit Filet ca. 600g

100g **3,70 €**

Porterhouse-Steak, Rinderkotelett mit viel Filet ca. 600g

100g **4,00 €**

Kalbskotelett

100g **2,50 €**

Flank-Steak, vom Rind, im Vakuum gereift

100g **2,60 €**

Entrecôte, vom Rind, im Vakuum gereift

100g **2,20 €**

Rinderfilet, vom Jungrind, aus der Mitte

100g **5,00 €**

Rinderfilet, halbe Stücke, ca. 1,5 kg

100g **4,90 €**

Rindsbacker'l, Stück 300-500g, Backenfleisch vom Rind,

butterzart u. wunderbar zum Schmoren geeignet, nur auf Vorbestellung

100g **2,10 €**

Kalbsbacker'l, Stück 200-250g

100g **3,20 €**

Roastbeef, rosa gebraten

100g **3,90 €**

Gourmetbraten

Schweinelende gefüllt mit Brät, Schinken, Käse, Champignons

100g **1,40 €**

Schinken im Blätterteig zum Selberbacken

100g **1,50 €**

zarter **Braten** oder **Schnitzel vom Kalb**

z. B. Kalbsschlegel, Kalbsschulter, Tafelspitz und Lende

deftiger **Spanferkelbraten** mit Kruste

100g ab **1,25 €**

Hirschkeulenbraten in Rotweinbeize eingelegt, ca. 1 kg

100g **2,05 €**

Hirschedelgulasch tafelfertig in der 400g Dose

Stück **7,00 €**

Lammbraten Rollbraten, Schulter, Schlegel, Kotelett, Filet

Aufzucht: Familie Kühner, Pförring