

Köstlichkeiten für die Weihnachtstage:

Dry-Aged-Steaks , acht Wochen am Knochen gereift	
Club-Steak , Rinderkotelett ca. 600g	100g 3,55 €
T-Bone-Steak , Rinderkotelett mit Filet ca. 600g	100g 3,85 €
Porterhouse-Steak , Rinderkotelett mit viel Filet ca. 600g	100g 4,19 €
Kalbskotelett , 2 Stück im Pack, ca. 300g	100g 2,70 €
Flank-Steak , vom Rind, im Vakuum gereift	100g 2,69 €
Entrecôte , vom Rind, im Vakuum gereift	100g 2,29 €
Rinderfilet , vom Jungrind, aus der Mitte	100g 5,40 €
Rinderfilet , halbe Stücke, ca. 1,5 kg	100g 5,00 €
Osso Bucco , Kalbsbeinscheiben	100g 1,55 €
Kalbsbrust , mit Pfifferling-Semmelfülle	100g 1,90 €
Putenschnitzel , in Knusperpanade mit roter Bete (glutenfrei)	100g 1,59 €
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 1,30 €
Hirschkeulenbraten in Rotweinbeize eingelegt, ca. 1 kg	100g 2,29 €
Hirschedelgulasch tafelfertig in der 400g Dose	Stück 7,00 €
Lammbraten Rollbraten, Schulter, Schlegel, Kotelett, Filet Aufzucht: Familie Kühner, Pförring	