

Hauptgerichte

Fleischportionen ca. 200 g,
Beilagen ca. 150 g und Salat ca. 250 g
Zu allen Hauptgerichten reichen wir Spätzle oder
Pommes Frites und gemischter Salat.

Vom Schwein

Kräuterhals gepökelt oder natur

Schweinebraten, knusprig gebraten

Gemischter Braten, vom Rind und Schwein

Saftiges Schweinefilet, im Brätmantel

Schweinefilet, im Blätterteig kross gebacken

Saftiges Schweinefilet, rosé gebraten

Schweinefilet im Brezelmantel

Schinken im Brotteig

Uriger Kasselerhals / Kotelett (Polterbraten)

Kassler im Blätterteig

Junges Spanferkel, knusprig gebraten

Rosmarinbraten mediterran gewürzt

Mini-Haxen knusprig gebacken (ca. 180 g)

Party-Schinken wie gewachsen saftig langzeitgegart (ab 30 Portionen)

Frischgebackener Fleischkäse mit edler Kruste

Schweinegeschnetzeltes mit Sahne verfeinert

Schnitzel paniert in der Pfanne gebraten

Cordon bleu gefüllt mit Käse und saftigem Schinken

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln nach Großmutter's Rezept

Gyrospfanne mit Lauchgemüse mit mediterranen Gewürzen

Nürnberger Früchtebraten gegrillter Schweinehals gefüllt mit getrockneten
Pflaumen und Aprikosen