

## Heisse Braten

- Schlemmerbraten (lecker gefüllter Schweinekamm- unsere Spezialität)
- Pökel- oder Spießbraten (saftiger Schweinekammbrate, gepökelt oder natur gesalzen)
- Grillschinken (mageres Stück aus der Keule- mild gesalzen)
- Kasseler im Brotteig (ganz mager, im Brotteig gebacken) für 12-14 Personen
- „Schwedenbraten“, (magerer Schweinerücken, natur gesalzen, mit Dörrobst gespickt),  
Schweinelendchen in Champignon Rahmsouße
- Hähnchenbrustfilets „Milano“ (zarte Filets in Tomaten- Basilikumsoße)
- Hähnchenbrustfilets „Florenz“ (Hähnchenbrustfilets gefüllt mit Broccoli und Käse,  
paniert)
- „SALTIMBOCCA“ vom Schwein in leichter Weißweinsouße

## Deftig und rustikal

- Grillhaxen (bitte 1 Woche vorher vorbestellen)
- Fleischkäse (beliebt bei jedermann!) – grob Pizza-, Zwiebel-, Broccoli- oder bayrischer  
Fleischkäse
- Rippchen auf Sauerkraut, mit Blut- und Leberwürstchen
- Knusprige Hähnchenschenkel, Frikadellen, kleine Schnitzel und Hähnchen Cordon  
Bleu aus der Pfanne

## Suppen und Eintöpfe

- Appetitlich und praktisch serviert in unserem elektrischen Kupferkessel  
(ab 10 Personen möglich)
- Chilli con Carne
- Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe
- Ministrone alla Milanese

## Beilagen und Gratins

- Karotten-Blumenkohl-Auflauf (mit Käse überbacken)
- Spätzle, Nudeln aller Art, Reis und Soßen nach Wunsch
- Kartoffelgratin (mit- oder ohne Gemüse) nach leckerem Hausrezept
- Broccoliauflauf mit Bechamelsouße und Mandeln überbacken

## Nachspeisen

- Rote Grütze und Schokoladenmousse mit Vanillesouße
- Obstplatte oder -korb, lecker arrangiert
- Mousse au Zabaglione oder Capuccinomousse
- Tiramisu
- Käsebrett (bunt gemischt, u.a. Kochkäse, Obatzter, etc.)