

**Werden die Gerichte abgeholt oder nur angeliefert werden 7%MwSt fällig,
bei Catering mit Personal, Geschirr oder sonstigen Leistungen fallen 19%
MwSt. an. Der Preis erhöht sich dann um die Differenz.**

Fleischgerichte 2025

**Vom Schwein alle Preise sind Abholpreise 7% MwSt. benötigen Sie
Service fallen 19% MwSt. an**

 Schweineschnitzel paniert eine Port. 2 Schnitzel

-  Schweinesschnitzel- Menue mit Spätzle und Soße (2 St.)
-  Schweinefilet „Jäger Art“ mit Speck und Pilzen gefüllt 250 g
-  Schweinefilet „al forno“
-  Schweinemedaille in Champignon oder Pfifferlingrahm-Soße
-  Schlemmerschnitzel vom Schweinerücken überbacken, Brät, Champignons
-  Schweinerollbraten nach Wunsch gefüllt
-  Cordon bleu vom Schwein mit Bergkäse, paniert und gebraten
-  Spanferkelkeule kross gegrillt
-  Pulled pork mit deftiger Paprika BBQ Sauce
-  gegrillte Schweinshaxen
-  Schinken im Brotteig vom Kasseler Hals
-  Kasseler vom Hals

-  Badisches Schäuferle
-  Honigschinken aus der Keule
-  Fleischkühle Stück

Fleischgerichte

Vom Rind

- ★ gekochte Rinderbrust mit Meerrettich und Preiselbeeren
- ★ gekochte Tafelspitz mit Meerrettich und Preiselbeeren
- ★ Sauerbraten badische Art
- ★ Rinderbraten (ital. Rotweinbraten mit Kräuter)
- ★ Rindergulasch mit Späthburgunder Rotwein
- ★ Rindergulasch ungarisch mit Paprikastreifen
- ★ Rinderrouladen nach Hausfrauen Art mit Brät, Speck
- ★ Ochensbäckle geschmort mit kräftiger Burgundersoße
- ★ Gourmetsteak aus der Rinderhüfte mit Brokkolihaube

Fleischgerichte

Vom Kalb

- ★ gefüllte Kalbsbrust badische Art
- ★ Kalbsrollbraten auch gefüllt
- ★ Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
- ★ Wiener Schnitzel paniert und gebraten mit Preiselbeeren
- ★ Cordon bleu vom Kalbsrücken
- ★ Saltim bocca vom Kalb mit Salbei und luftgetr. Schinken 2 St.

Fleischgerichte

Von der Pute oder Hähnchen

- ★ Putenbrust gefüllt
- ★ Putengeschnetzeltes
- ★ Putenschnitzel paniert und gebraten 2 Stück
- ★ Hähnchenbrüstchen gefüllt nach Wunsch
- ★ Hähnchenkeule gegrillt Stück
- ★ Pollo fino (Hähnchenkeule ohne Knochen) Stück
- ★ Hähnchenbrüstchen paniert und gebraten Stück

Fleischgerichte

vom Wild

- ★ Hirschkeule/Rehkeule in Sauerkirchrahmsoße –nach Saison-
- ★ Hirschgulasch mit Pfifferlingen –nach Saison-

Fischgerichte

- ★ Lachsfiletsteak auf Blattspinat mit Karotten oder Kürbiskruste –nach Saison
- ★ Lachsforellenkloßchen in Hummerrahmsoße

Spezialitäten

- ★ Wutz im Brotteig (Kasseler im Brotteig)
- ★ Schweinefilet im Blätterteig
- ★ Lachsfilet im Blätterteig
- ★ Fleischkässpezialitäten „Original“ Pizza“ Zwiebel“ grober“Chili“
Ca 220 g/Port.

Feines aus dem Ofen

Spezialitäten

- ★ Lasagne al forno
- ★ Lachslasagne
- ★ Gemüselasagne

Vegetarische Köstlichkeiten

- ★ Kartoffel- Gemüse-Gratin
- ★ Kässpätzle mit Zwiebeln oder cremige Kässpätzle
- ★ Gemüseaultaschen in Tomatensauce und Käse
- ★ Pikante Knoblauchspaghetti
- ★ Spaghetti „Funghi „
- ★ Kräuterspätzle mit Pilzragout
- ★ Karotten-Ricotta-Knödelinos mit Pesto

Beilagen einzeln:

- ★ feine Band-Nudeln
- ★ Spätzle
- ★ Käsespätzle
- ★ Spaghetti
- ★ Knödel
- ★ Serviettenknödel
- ★ Semmelknödel 2 St.
- ★ Weißer Reis oder Naturreis
- ★ Salzkartoffeln/Petersilienkartoffeln/Rosmarin/Wedges
- ★ Kartoffelgratin

GEMÜSE ab 10 Personen

★ Kaisergemüse

★ Broccoli

★ Sauerkraut

★ Blumenkohl

★ Hohenloher Rübengemüse

★ mediterranes Gemüse

★ Bohnen/Speckbohnen

★ Apfelrotkraut

★ Rahmwirsing/Bayrischkraut

★ Sommergemüse

★ Frische Karotten

★ Schwarzwurzeln

★ Rosenkohl