

KASTANIENSAUMAGEN KASTANIEN-APFEL-GRILLER HOFBRAUHAXE nach original bayrischem CORDONBLEU mit Obazter Rezept gewürzt

KRUSTENBRATEN aus der Schulter der schwäbisch hällischen Landschweine

RINDERROULADEN mit Pfifferlingfüllung HÄHNCHENBRUST mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt

MÜNCHNER WEISSWÜRSTLE

MAULTASCHEN mit Weisswurstfüllung HAUSGEMACHTER OBAZTER

Heiß zum Mitnehmen 1/2 HÄHNCHEN 4,90€ ZITRONENPFEFFERBRATEN JÄGERBRATEN

## Uuser Spezialität zum Wochenende PFÄLZER ROLLBRATEN

mit Zwiebelfüllung. Im Backofen bei 150 Grad ca. 1 – 1,5 Std. je nach Größe, oder Kerntemperatur 65 Grad.



... alles was gut schweckt!