

# Unsere Angebote der 16. Woche vom 14.04. bis 19.04.2025

## Alle Artikel aus eigener Herstellung

**Wir verschweigen nicht die HERKUNFT unseres Fleisches.**

**Wir sind STOLZ darauf!**



**Dienstags 8-11 Uhr**  
Kesselfrische,  
heiße  
Fleischwurst!!!

***Wir empfehlen zu den Festtagen:***

### **Frisch zerlegtes Lamm:**

**Keule, Schulter, Rücken, Filet, Ragout und Haxe**  
(Bedenken Sie bitte eine frühzeitige Bestellung!)

#### **Kartoffelbratwurst**

mit Kartoffel-Croutons und frischen Kräutern

**kg 20,00 €**

#### **Tafelspitz**

aus der Rinderkeule – zart und abgehangen

**kg 20,00 €**

#### **Sauerbraten**

bratfertig eingelegt

**kg 28,00 €**

### **Laufend frisch aus der Wurstküche:**

#### **Leberwurst**

mit Majoran

**kg 20,00 €**

#### **Pfälzer Leberwurst**

der herzhafteste Brotaufstrich

**kg 20,00 €**

#### **Sahnekalbsleberwurst im Golddarm**

der köstliche Brotaufstrich

**kg 21,00 €**

#### **Bratapfel-Leberwurst**

**kg 22,00 €**

### **Besondere Grill-Spezialitäten aus unserem DRY-AGER-Reifekühlschrank:**

**Rib-Eye-Steak, T-Bone-Steak, Porterhouse-Steak, ...**

Alle in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Stoffe/Zusatzstoffe können auf Wunsch in unserem Geschäft eingesehen und erfragt werden. In unserem Betrieb wird Brühwurst nur mit der gesetzlich vorgeschriebenen Phosphatmenge hergestellt.