



Für die Weihnachtsfeiertage empfehlen wir Ihnen eine Fülle von köstlichen Spezialitäten, mit denen Sie ihre Familie und Gäste verwöhnen können.

vom Schwein:

Winzerbraten, Spießbraten, Kassler im Brotteig, Lendchen im Blätterteig, Schwedenrücken rustikal, Burgunderschinken, Krustenbraten, Rollbraten, gefüllte Rouladen, Fleischspieße, Filetspieße, Knecht-Ruprecht-Pfanne (mit Champignon-Zwiebel-Marinade), Schwartenbraten (mit der Knusperkruste), Lende Gourmet.

vom Rind:

Abgehangenes Rinderfilet, Spickbraten, Rinderrouladen natur oder gefüllt, Fondue-Fleisch, Rostbraten (zart gereift, abgehangen) Entrécote (das zarte Stück vom Rind), Sauerbraten (nach Hausfrauenart eingelegt).

vom Kalb:

Kalbshals zum Füllen, Kalbsnierenbraten, Geschnetzeltes, Cordon-bleu.

von Geflügel:

Kikok-Filet, Kikok-Hähnchen, Gänse, Enten, Gefüllte Hähnchenbrust, Putenbrust, Putenschnitzel, Putengeschnetzeltes, Gänsebrust.

Frisches Geflügel bitte vorbestellen!

vom Wild:

Wildschweinbraten, Wildschweinbratwurst, Rehkeulen, Rehrücken.

Frisches Wild bitte vorbestellen!

vom Lamm:

Lammkeule, Lammbraten, Lammkotelett, Lammchopse.

Schieser's-Spezial:

Metzgerzopf (Blätterteig mit deftiger Hackfleischfüllung), Schweinefilet im Blätterteig, Fonduefleisch.

Außerdem haben wir eine große Auswahl an Schinken- und Aufschnitt-Spezialitäten sowie Salate und Käse für Sie.

*Selbstverständlich stehen wir Ihnen
gerne für eine Beratung bereit.*

