



Frischer Frühlingsgenuss

Fleisch- und Wurstspezialitäten für Feinschmecker



Schinkenfleischwurst im Ring

mit oder ohne Knoblauch,
mehrfach ausgezeichnet

Klosterschinken

Gekochter und geräucherter
Hinterschinken mit Schwarte, hergestellt
nach alter handwerklicher Tradition



Lammhüftsteak

natur oder mediterran mariniert,
verschieden geschnitten

Schweine-Filetspieße

Schweinefiletköpfe mariniert,
mit geräuchertem magerem Speck
umwickelt, am Holzspieß gesteckt



Rostbratwurst NaturPur

Rostbratwurst - ohne zugesetzte
Zusatzstoffe, in verschiedenen
Größen und Abpackungen

Kalbsbraten

aus der Unterschale,
von Kennern für Genießer





Bärlauchpfanne

Schweine- oder Putengeschnetzeltes
Gärtnerinnen-Art,
gewürzt in Bärlauchmarinade



Kaninchenkeule

Natur oder mediterran mariniert



Putenbraten „Hawaii“

Putenbraten, mit Ananas-Scheiben,
mariniert und gewürzt, fruchtig
Cariba oder Curry, fertig portioniert



Familienspieße

Optional Schweinenacken oder Putenbrust,
gewürzt, mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln
und Kräuterbutter auf einem Edelstahlspieß



Lammkotelett

Natur oder mediterran mariniert



Geflügelbratwurst

Der Bratwurst-Klassiker
aus Geflügelfleisch



Tomate-Mozzarella-Schale

Schweinerückensteak in Sahnesauce
mit Tomate und Mozzarella, fertig
portioniert in der Aluschale



Spargelschinken

Gekochter Hinterschinken mit
grünen Spargelabschnitten

ab Mitte April verfügbar!



Frischer Wind by



Wurst ist nicht gleich Vurst,
auch für Veganer zählt Handwerkskunst!



Veganer Brotbelag

auf Basis von Rapsöl und Kicher-
erbseneiweiß, verschiedene Sorten
Natur, Paprika, Champign., Kräuter



Vegane Bratwurst

veganes Erzeugnis nach Art
einer Bratwurst, auf
Erbseneiweißbasis



Vegane Leverwurst

veganer Aufstrich auf Erbseneiweiß-
und Fababohnen-Basis



Vegane Bockwurst

veganes Erzeugnis nach Art
einer Bockwurst, auf
Erbseneiweißbasis

