



Herbst-Spezialitäten

Kräftig in den Herbst mit unser'n Wiesn-Schmankerl



Münchener Weißwurst

Gebrühte Weißwurst mit einem Hauch aromatischer Zitrone



Schweins-Haxe

Frisch oder gegrillt und vorgebacken
Normalgroß oder als Mini



Leberkäse

Ganze, geschnitten, als Brät oder als Aufschnitt, optional grob- fein oder als Pizzaleberkäse



Mettwurst zum Brühen

So würzig, lecker, ideal zu Grünkohl
alternative zur Original Bergischen Mettwurst (Mettenden)



Schlachtplatte

Auswahl an Blut- und Leberwurst
im Kombi-Paket



Rostbratwurst exquisit

Exquisit gewürzt, optional als Mini



Hähnchenunterkeulen oder Flügel

Wahlweise, frisch oder grillfertig mariniert

Bierknacker

Frisch aus dem Rauch, mehrfach ausgezeichnet, knackig im Biss



Knobies

Kleine geräucherte Mettwurstchen mit Knoblauch- und Paprika

Vegane Leberwurst

Veganer Brotaufstrich auf Basis von Erbseneiweiß und Fababohneneiweiß



Hüttenschmaus

Schweinegeschnetzeltes in Schmelzkäse-Marinade, fein zerkleinert

Party Piglet

Spanferkelschinkenfleisch ohne Knochen, vorgegart, ca. 5kg auch als Mini ca. 2,5kg



Kasseler Aufschnitt

Gegart - 4-fach-Rand Natur; Kräuter; Paprika; Pfeffer

Kasselerlachssteak

Gepökelte und goldgelb geräucherte Schweinelachssteaks





Eintöpfe und Suppen

im Schlauch
fertig zum aufwärmen,
für die kalte Jahreszeit!



**Möhren-
Eintopf**
mit Bockwurst



**Käse-Lauch-
Suppe**
mit gemischtem
Hackfleisch



**Linsen-
Eintopf**
mit Bockwurst



**Sauerkraut-
Eintopf**
mit Kasseler



**Rinder-
Gulasch-
Suppe**



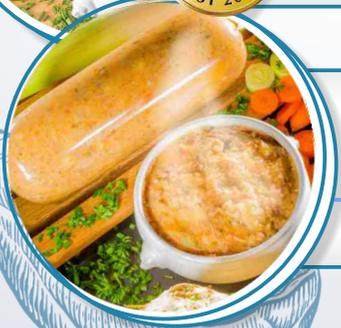
**Grünkohl-
Eintopf**
mit Mettwurst



**Erbsen-
Eintopf**
mit Bockwurst



**Chili con
Carne**



**Irish-Stew-
Eintopf**
mit Lammfleisch



**Kartoffel-
Suppe**
mit Mettwurst



**Gemüse-
Mettwurst-
Pfanne**