

Unsere Weihnachts- leckereien



Limpurger Weideochse

Ob als T-Bone-Steak, zartes Filet, saftigen Braten oder kräftiges Suppenfleisch – Sie werden das Fleisch lieben.

>> Limpurger von Martin Munz, Untermünkheim <<

Geflügel

Gänse, Enten, Puten, Hähnchen – ganz oder in Teilen

>> Geflügel vom Biolandhof der Familie Graf <<

Lamm

Lammkeule, Lammrücken, Lammkotelett, Lammlachse

>> Katrin Sick und Heiko Schulze vom Dinkbühlhof / Ostalb <<

Fisch

Fangfrisch, in Bio-Qualität oder als Wildfang aus nachhaltiger Fischerei

>> Fisch aus Deutschland, Irland, Island, Norwegen und der Bretagne <<

Wild

Rehkeule, Rehrücken, Wildschwein, Hirsch

>> Wild aus dem Welzheimer Wald <<

Regionales Bio-Rind

Rostbraten, Steaks, Filet, Braten, Rinderrouladen und fertig eingelegter Sauerbraten

*>> Regionales Rind vom Biolandhof Rapp und Bio Beef de Hohenlohe von der *Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall <<*



Schwäbsch-Hällisches Landschwein

Kassler-Filet, Schweinerücken, Krustenbraten, Schweinefilet und vieles mehr

>> Schwein von der BESH <<*

Kalb

Kalbschnitzel, Kalbsmedaillons, Kalbskotelett

>> Bruderkalb vom Biolandhof Micha und Jo Amann <<

Wurst und Schinken- spezialitäten

Bei uns finden Sie eine große Auswahl an vor allem regionalen, aber auch internationalen Spezialitäten.

Ein kleiner Auszug: Steinenberger

Rauch- und Honigschinken, Lammschinken im Rosmarinmantel, weihnachtliche Paté, Parmaschinken, Urwaldpeffersalami.

Fondue

Gerne bereiten wir das Fleisch für Ihr Fondue vor.