

Wir sind für Sie da!

## Vom Schwein:

### Holländerbraten

vom saftigen Schweinekamm

mit gekochtem Schinken und Käse

Garzeit: 1 Std. 45 Min. bis 2 Std., 170° C

---

**Schweinefilet**, mit Frischkäse/Brokkoli-füllung, Garzeit: 50 Min., 160° C

---

### Schlemmerröllchen,

deftig gefüllt, für 2-3 Personen

Garzeit: 90 Min., 160° - 170°C

## Vom Rind:

- Rindersteaks • Roastbeef • Rinderfilet
- Rinderhüftsteak • Entrecôte

## Vom Geflügel

- **Hähnchenbrustfilet**, gewürzt oder mit Frischkäsefüllung
- **Entenbrust**, mariniert
- **Putenschnitzel und Putenfilet**

## Vom Bayerischen Kalb:

- **Kalbsschnitzel • Kalbsbraten**
- **Kalbsrollbraten**
- **Kalbsnierenbraten**
- **Kalbsschulter**
- **Kalbshüfte**
- **Kalbshaxen**
- **Kalbshals**
- **Kalbssteak**



# Für die Oster- und Frühlingsküche

## Hausgemachter Frischkäse

- mit Lauch und Karotten
- mediterrane Art mit Fetakäse



## Triesdorfer Käse

- Bio-Butterkäse
- Bio-Gouda natur und geräuchert
- Bio-Markgrafenkäse
- Altmühlsilber Camembert

## Käse und Salate für Karfreitag: Fischsalat und hausgemachte Frischkäsevariationen



## Geschenkideen zu Ostern!

Wir haben für Sie eine große Auswahl an verschiedenen Geschenkartikeln vorrätig. Die Präsente ergänzen wir für Sie gerne mit unseren Regionalprodukten.