



### **Deutsches Wollschwein, dray-aged:**

Ursprünglich aus Ungarn, hat das Deutsche-Wollschwein längst in Deutschland seine Heimat gefunden. Die Bezeichnung geht auf das ungewöhnliche Haarkleid mit Unterwolle und lockigen Borsten zurück. Sie leben artgerecht ganzjährig im Freien. Das Fleisch wird ca. 2-3 Wochen am Knochen Trockengereift.

**Schweinerücken, wie gewachsen – ca.250 Gramm 24,00**  
Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, einen kleinen gemischten Salat und Pommes-frites

### **Unsere Klassiker:**

**Gebackener Kalbskopf mit Milzwurst vom Pulverwirt , dazu servieren 20,00**  
wir Sc.Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat

**Wiener Backhendl- ohne Knochen, mit Kartoffel-Gurkensalat 16,00**  
Kräuterbutter, Zitrone und Preiselbeeren

**Schnitzel“Wiener-Art“ vom Rücken des- Woll-Schweines, 16,00**  
mit Pommes-Frites, Kräuterbutter, Zitrone, Preiselbeeren

**Münchener Schnitzel -vom Rücken des Woll-Schweines 16,00**  
gefüllt mit frischem Kren und Senf, dazu reichen wir Kartoffel-Gurkensalat

### **Auf Vorbestellung; bitte geben Sie uns 2 Tage Vorlauf.**

**Französisches Freilandhuhn - Label Rouge - für 2-4 Personen,**  
dazu reichen wir Kartoffelgratin und Tagesgemüse p.Person 19,90

**Kalbshaxe,3 – 4 Personen,**  
hausgemachte Kartoffelknödel, Tagesgemüse p.Person 19,90

**Schweinshaxe, 3-4 Personen**  
hausgemachte Kartoffelknödel, Krautsalat p.Person 16,90

