



**VOM OFEN HEISS, DA KOMM ICH HER;  
ICH MUß EUCH SAGEN, ES WEIHNACHTET SEHR!**

*Bestes Eichenhof-Schweinefleisch und zart abgehangenes Blonde d'Aquitaine Rindfleisch, frisches Milchkalbfleisch und Milchlammfleisch, französische Flugentenbrust und französische Maishähnchen und das Beste vom spanischen Iberico Schwein.  
- von uns fachgerecht zurechtgeschnitten, auf Wunsch gewürzt und küchenfertig zubereitet. **So wird Weihnachten zum Fest.***

### Stellen Sie sich Ihr Weihnachtsmenü zusammen.

#### **Unsere Vorspeisen Empfehlung!**

*Frische hausgeräucherte Forellen, gemischte Fischplatte mit Aal, Lachs, Forelle und Krabben, italienische Vorspeisen und Antipasti.*

#### **Der Hauptgang!**

*Nur kurz im Backofen oder in der Mikrowelle erhitzen!*

- *Schweinefilet Milanese, Schweinefilet Dijon, Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße*
- *Lachsfilet in Orangen-Pfeffersoße, Maishähnchenbrust in Curry-ChilisöÙe*
- *Sahneschnitzel, gefüllte Riesenspilze, Knecht-Ruprecht-Steaks*
- *Rinderrouladen in BratensoÙe, gegrillte Entenbrust mit RotweinsöÙe*
- *Rinderbraten, Spießbraten oder Kaminbraten mit BratensoÙe*

#### **Unsere Beilagen! Ebenfalls ruck zuck zubereitet.**

- *Kartoffelgratin, Pilz-Broccoli-Gratin, Gemüsegratin, Apfelrotkohl*
- *Bauernsalat, Tomaten-Mozzarella Salat, Italienischer Ruccolasalat*

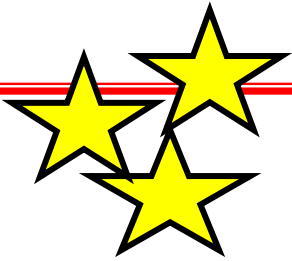
#### **Das SüÙe zum Schluss!**

*Herrencreme, Schoko-Mousse black & white, Wintertraum mit Pflaume*

*Den passenden Wein zum Festessen und danach finden Sie ebenfalls bei uns.  
Alle Weine vom Weingut Espenschied aus Rosenheim an der Nahe.*

*Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung*

**Vorbestellungen für frisches Wild und Geflügel erbitten wir bis Mittwoch, den 07.12.2022 sowie für unser Fleisch und Küchenfertigen Spezialitäten bis Freitag, den 16.12.2022. Umbestellungen sind bis zum 20.12.2022 möglich. Abholung ab den 23.12.2022 ab 14.00 Uhr.**



**Für Liebhaber!**  
**Unsere besonderen**  
**Steakspezialitäten.**

- *Dry Aged Rumpsteak vom Blonde d'Aquitaine Rind aus eigener Reifung*
- *Dry Aged Ladysteaks vom Blonde d'Aquitaine Rind aus eigener Reifung*
- *Dry Aged T-Bone Steak ca. 1000 bis 1300g aus eigener Reifung*
- *Rinderfiletsteak vom Blonde d'Aquitaine Rind aus eigener Reifung*
- *Rancher Steaks - unsere beliebten Steaks aus der Rinderhüfte*
- *Steaks vom spanischen Iberico Schwein und Milch-Kalb Rückensteak*
- *Auch alles passend für Ihr Fondue und Raclette Essen geschnitten*

**De Wiehnachtsmann**

Kiek mol, wat is de Himmel so rot,  
dat sünd de Engels, de backt dat Brot.  
De backt dan Wiehnachtsmann sien Stuten  
vor all de lütten Leckersnuten.

Nu flink de Teller ünners Bett  
un legt jük henn un west recht nett!  
De Sünna Klaas steiht vor de Dör,  
de Wiehnachtsmann, de schickt em her.

Wat de Engels hevt backt,  
dat shüt jü probeern.  
Un smeckt dot good, dann hört se dat gern  
un de Wiehnachtsmann schmunzelt:  
nu backt man noch mehr  
ach, wenn doch erst mol Wiehnachten wär!



**Sie brauchen noch ein  
passendes Geschenk? Wir haben für Sie**

- **tolle und ausgefallene Präsentkörbe**
- **dekorativ verpackte Schinken oder  
Dauerwürste aus eigener Herstellung**
- **oder einen geschmackvollen Geschenkgutschein**

