

Schlachtschüssel

vom 12.März - 14.März 2026

Pfercher Krenfleisch* 16,50

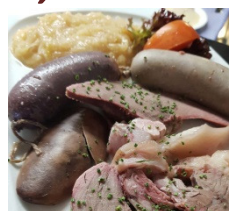
gekochte Rinderbrust und Schweinebauch in Meerrettichsoße mit Klöß

„Schüpf“ Kesselfleisch* 11,70

mit Schweinskopf, Züngla, Nierla, auf Sauerkraut dazu Schwarzbrot

Von allem etwas : Sonnenhofer Schlachtplatte* 14,90

Schweinskopf, Züngla, Nierla, Blut-& Leberwurst
auf Sauerkraut mit Schwarzbrot



Paar hausgemachte Siedwürste* 10,90

Blutwurst und Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Ein altes Hausrezept: Blutwurstgrösl* 11,50

mit Zwiebeln und Mayoran angebratene Blutwurst dazu Salzkartoffeln

Frisch aus dem Ofen: Omas dicke Rippla 16,80

mit 2 Klöß* und Sauerkraut oder mit 3 Franzkuchen* und Sauerkraut

Krenhaxen gekochter Vorderhaxen mit Krensoße und Klöß 18,50

gekochter Vorderhaxen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 17,50

Hausgemachtes zum Genießen für daheim:

Siedwürste* Blut oder Leberwurst Stück 3,00

Pressack rot oder weiß 100 gr. 2,20

Rückenspeck vom Strohschwein 100 gr 2,20

Wildschwein- & Hirsch-Schinken oder -Salami, und mehr...



a süße Hausspezialität aus unserer Kindheit

Oma's Kadeiserla

mit warmer Vanillesoße 6,50

in heißer Milch eingeweichte „Labla“

in Zuckerbrösel gedreht

und im heißen Butterfett₁ ausgebacken



* Klöß: 2,5,8 // Krensoße: 5,8 // Siedwürste: 4 // Franzkuchn: 5 // Kopf, Züngla, Nierla, gek. Haxen: 2 // Krautsbraten: 1,4 // Grill-Pfefferhaxe: 1,2,4
1=Farbstoffe 2=mit Konservierungsstoff 3=Phosphat 4=Geschmacksverstärker 5=Antioxidationsmittel 8=enthält Sulfite/geschwefelt