

# Traditionelle Schlachtschüssel

**Jeden Freitag servieren wir Ihnen fränkische Schlachtschüssel  
von frisch geschlachteten Schweinen aus kontrollierter Aufzucht.**

Salzknöchle<sub>(2,3,4)</sub> von der Schweine-Vorderhaxe  
mit Sauerkraut<sub>(1,1)</sub> und Getreide-Misch-Brot<sub>(A1-A6)</sub> 7,60 Euro

Hüttendorfer Schlachtplatte  
Hausmacher Blut<sub>(2,4,1)</sub>- und Leberwurst<sub>(4,1)</sub>, Kesselfleisch vom Schweinebauch  
mit Sauerkraut<sub>(1,1)</sub> und Getreide-Misch-Brot<sub>(A1-A6)</sub> 8,60 Euro

Portion Kesselfleisch vom Schweinebauch  
mit Sauerkraut<sub>(1,1)</sub> und Getreide-Misch-Brot<sub>(A1-A6)</sub> 7,60 Euro

Hausmacher Blut- <sub>(2,4,1)</sub> und Leberwurst  
mit Sauerkraut<sub>(1,1)</sub> und Getreide-Misch-Brot<sub>(A1-A6)</sub> 7,60 Euro

Schweine-Leber<sub>(A1,1)</sub> nach „Berliner Art“ gebraten  
mit Apfelscheiben, Kräuter-Schmelz-Zwiebeln  
dazu Röstkartoffeln und Salatteller<sub>(G)</sub> mit Joghurtdressig 9,40 Euro

Portion Röst- oder Salzkartoffeln<sub>(G)</sub> extra 2,20 Euro

Portion Schälrippchen mit Bratensoße<sub>(A1,1)</sub>  
Sauerkraut<sub>(1,1)</sub> und Salzkartoffeln 9,20 Euro

Portion Schälrippchen mit Bratensoße<sub>(A1,1)</sub>  
Kartoffelsalat und Salatteller<sub>(G)</sub> mit Joghurtdressig 9,20 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden

