



CATERINGLIEBE

KALB UND SCHWEIN

MÜNCHNER SCHNITZEL

mit Meerrettich und süßem Senf in der Panade | Zitrone*
12,50 € / 7,00 € (Kalb/Schwein)

ORIGINAL CORDON BLEU

vom Kalb | mit herzhaftem Emmentaler und Schinken gefüllt*
14,00€ / 8,80 € (Kalb/Schwein)

SCHNITZEL WIENER ART

luftig paniert und in reichlich Butterschmalz ausgebacken*
12,00 € / 6,80 € (Kalb/Schwein)

SCHWEINERÜCKENSTEAK

in Gorgonzola-Rahm | abgeschmeckt mit einem erfrischendem Riesling*
12,00 € / 7,00 € (Kalb/Schwein)

GESCHMORTE SCHWEINELENDCHEN

in Pfefferrahm-Sauce | mit einem Schuss Cognac verfeinert*
9,00 €

KLASSISCHER SCHWEINSBRATEN

in Biersoß*
6,00 €

KNUSPRIGES SCHWEINESCHÄUFERL'

in Zwickl' Bier-Kümmel-Soß *
7,00 €

PICCATA-MILANESE

mit einer fruchtigen Basilikum-Tomatensauce*
13,00 € / 8,00 € (Kalb/Schwein)

*Beilagen können selbst gewählt werden



CATERINGLIEBE

RIND

ITALIENISCHER RINDERSCHMORBRATEN

mit Rosmarin-Jus | Schmorgemüse | Klöße

13,00 €

RINDERROULADE

mit fränkischer Füllung | Speck | Zwiebel | Gurke | Rotkohl | Klöße

13,00 €

PULLED BEEF

12 Stunden gesmokert mit reichlich Kirschholz*

16,00 €

ZARTES RINDERGULASCH

mit Karotten | Lauch | Sellerie*

9,00 €

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

in Lebkuchensauce | Rotkohl | Semmelklöße

13,00 €

GESCHMORTE OCHSENBÄCKEN

in Portwein-Jus | gebratene Semmeltaler

13,00 €

*Beilagen können selbst gewählt werden