

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.220 Gramm 24,00
Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, einen kleinen gemischten Salat und Pommes-frites

Unsere Klassiker:

Geschmortes Ochsenbackerl mit Safran-Graupenrisotto 20,50

Wiener Backhendl- von der österreichischen Poularde, ohne 16,90
Knochen, mit Kartoffel-Gurkensalat Kräuterbutter, Zitrone und Preiselbeeren

Schnitzel“Wiener-Art“ vom Rücken des Woll-Schweines, wie 16,90
gewachsen, mit Pommes-Frites, Kräuterbutter, Zitrone, Preiselbeeren

Münchener Schnitzel -vom Rücken des Woll-Schweines, wie 16,90
gewachsen, gefüllt mit frischem Kren und Senf, dazu reichen wir Kartoffel-Gurkensalat

