

Spießbraten am offenen Kamin

*-im Kaminzimmer der Gaststätte oder
am Kamin des Biergartens -*

Spießbraten ist in unserer Gaststätte ein Traditionessen seit über 21 Jahren und findet großen Anklang zu allen Anlässen und ist ein uriges Erlebnis, ein Treffen mit Freunden oder Familie, zu Geburtstagen, Hochzeiten, Jubiläen, Weihnachtsfeiern oder Ihren ganz persönlichen Anlässen.

Das Fleisch für die jeweiligen Menüs wird mit den entsprechenden Kräutern und Gewürzen 3 Tage im voraus eingelegt und mariniert.

Bei Menü I, II und III bekommen die Gäste zur Begrüßung einen flambierten Hausteufel,

Anschließend reichen wir Ihnen frisches Brot mit Schmalz, Zwiebel und saure Gurken.

*Als nächsten Gang bieten wir Ihnen ein scharfes Teufels-
süppchen, Tagessüppchen oder einen knackig frischen Salat an.*

Inzwischen ist das Fleisch auf dem Spieß auch gar und wird Ihnen auf einem rustikalen Brett serviert und jeder Gast schneidet sich sein gewünschtes Fleisch selbst vom Spieß herunter.

Die Beilagen werden entsprechend der Menüvarianten gereicht.

Preis pro Person - komplettes Menü

<i>Menü I (Spießbraten)</i>	<i>14,50</i>
<i>Menü II (Spießbraten Spezial)</i>	<i>19,00</i>
<i>Menü III (Landsknecht)</i>	<i>22,50</i>
<i>Menü IV (Lendchenspieß)</i>	<i>12,50</i>

*Menü IV keine Vorbestellung notwendig - kann am Abend
direkt bestellt werden*

Kinder unter 6 bis 12 Jahre - halber Preis

Wir freuen uns auf ihren Besuch!