

FÜR WEIHNACHTEN 2020

Öffnungszeiten in der Weihnachtswoche:

Mo.+Di. 7.30-14h, Mi.23.12. 7.30-18h, Heilig Abend 7.30-13h
63924 Rüdenau, an der Kirche, Tel. 09371-2834**Vom Schwein:**

- Verschieden gefüllte Braten vom Kamm, fertig gewürzt, auf Wunsch in Folie
- Schlemmertaschen vom Schweinerücken, mit Dörrobst gefüllt / Cordon bleu
- Frische Schweinelendchen, sehnenfrei, natur oder gefüllt, auf Wunsch gewürzt
- Fondue- und Schnitzelfleisch von der Oberschale, super-mager und zart

Vom Rind und Kalb:

- Zarter Rinderbraten von Bug und Falsche Lende -Kalbsbraten, Kalbsgulasch
- Sauerbraten, bratfertig eingelegt -Kalbsschnitzel
- Rouladen, auf Wunsch "Hausfrauen Art" gefüllt -Kalbssteaks / Kalbsfilet
- Rumpsteaks, zart gereift, auf Wunsch mariniert -Kalbshaxe

Vom Geflügel:

- Putengeschnetzeltes, auf Wunsch auch mariniert - Frische Barbarie-
- Putenschnitzel oder-Braten, zart und mager Entenbrust (!Vorbestellung!)

Aufschnitt:

- Delikatess-Aufschnitt, vielfach sortiert -Kassler geräuchert und gegrillt
- Hausm. gekochter und roher Schinken -Früchtebraten / Roastbeef
- ... und weitere Spezialitäten aus unserem Sortiment

Feinkost-Salate:

- Geflügel-Salat -Fleischsalat -Ochsenmaulsalat
- Schwedensalat -Waldorf-Salat -Bunter Garten-Salat

Ab Samstag, 19.12.: Leckerer aus der „Stern“-Küche – mit Kochanleitung:

- Halbe ausgelöste Bauernente vac. mit Soße € 9.50
- Fränkischer Sauerbraten vac. mit Soße € 8.50
- Geschmorte Ochsenbäckchen vac. mit Soße € 9.50
- Gesottener Tafelspitz vac. mit Meerrettichgemüse € 8.90
- Portion Apfel-Rotkraut 250 g - Becher € 2.50
- Portion hausgemachte Semmelknödel vorgekocht vac. 2 Stück € 3.00

Wir bitten Sie um rechtzeitige Vorbestellung !***Wir wünschen allen ein gesegnetes Weihnachtsfest!!!*****FÜR WEIHNACHTEN 2020**

Öffnungszeiten in der Weihnachtswoche:

Mo.+Di. 7.30-14h, Mi.23.12. 7.30-18h, Heilig Abend 7.30-13h
63924 Rüdenau, an der Kirche, Tel. 09371-2834**Vom Schwein:**

- Verschieden gefüllte Braten vom Kamm, fertig gewürzt, auf Wunsch in Folie
- Schlemmertaschen vom Schweinerücken, mit Dörrobst gefüllt / Cordon bleu
- Frische Schweinelendchen, sehnenfrei, natur oder gefüllt, auf Wunsch gewürzt
- Fondue- und Schnitzelfleisch von der Oberschale, super-mager und zart

Vom Rind und Kalb:

- Zarter Rinderbraten von Bug und Falsche Lende -Kalbsbraten, Kalbsgulasch
- Sauerbraten, bratfertig eingelegt -Kalbsschnitzel
- Rouladen, auf Wunsch "Hausfrauen Art" gefüllt -Kalbssteaks / Kalbsfilet
- Rumpsteaks, zart gereift, auf Wunsch mariniert -Kalbshaxe

Vom Geflügel:

- Putengeschnetzeltes, auf Wunsch auch mariniert - Frische Barbarie-
- Putenschnitzel oder-Braten, zart und mager Entenbrust (!Vorbestellung!)

Aufschnitt:

- Delikatess-Aufschnitt, vielfach sortiert -Kassler geräuchert und gegrillt
- Hausm. gekochter und roher Schinken -Früchtebraten / Roastbeef
- ... und weitere Spezialitäten aus unserem Sortiment

Feinkost-Salate:

- Geflügel-Salat -Fleischsalat -Ochsenmaulsalat
- Schwedensalat -Waldorf-Salat -Bunter Garten-Salat

Ab Samstag, 19.12.: Leckerer aus der „Stern“-Küche – mit Kochanleitung:

- Halbe ausgelöste Bauernente vac. mit Soße € 9.50
- Fränkischer Sauerbraten vac. mit Soße € 8.50
- Geschmorte Ochsenbäckchen vac. mit Soße € 9.50
- Gesottener Tafelspitz vac. mit Meerrettichgemüse € 8.90
- Portion Apfel-Rotkraut 250 g - Becher € 2.50
- Portion hausgemachte Semmelknödel vorgekocht vac. 2 Stück € 3.00

Wir bitten Sie um rechtzeitige Vorbestellung !***Wir wünschen allen ein gesegnetes Weihnachtsfest!!!***

