

**Unser Angebot „Kochbox To Go“  
Ab 11.03.2021,  
Angebot freibleibend,  
solange Vorrat reicht**

**-Fränkischer Sauerbraten vac. mit Soße Portion € 8.50**

ENTWEDER: Soße unter gelegentlichem Rühren erhitzen, Fleisch-Scheiben aus der Packung nehmen und in der Soße ca. 5 min ziehen lassen, Fleisch anrichten, Soße aufmixen und Fleisch übergießen  
ODER: Vac.-Packung ungeöffnet im heißen Wasser ca. 5min ziehen lassen (nicht kochen!), dann Öffnen, entstandenen Fond zur Soße geben und aufmixen, Fleisch anrichten und mit heißer Soße übergießen

**-Zarter Hirschgulasch in Burgunder geschmort vac. Portion € 9.50**

ENTWEDER: Hirschgulasch aus der Packung nehmen und in passendem Topf unter stetigem Umrühren erwärmen  
ODER: Vac.-Packung ungeöffnet im heißen Wasser ca. 15min ziehen lassen (nicht kochen!), dann öffnen und anrichten

**-Rinderlenden-Würfel „Stroganoff“ mit Champignons, Gewürz-  
gurke und Zwiebeln in Senf-Sauerrahmsoße vac. Portion € 10.50**

ENTWEDER: „Stroganoff“ aus der Packung nehmen und in passendem Topf unter stetigem Umrühren erwärmen  
ODER: Vac.-Packung ungeöffnet im heißen Wasser ca. 15min ziehen lassen (nicht kochen!), dann öffnen und anrichten

**-Apfel-Rotkraut Portion € 2.50**

im Topf erhitzen, ggf. Brühe o. Rotwein zugeben

**- Zwei hausgemachte Semmelknödel vorgekocht vac. € 3.00**

Topf mit leicht gesalzenem Wasser erhitzen, Semmelknödel ca. 15 min. ziehen lassen

**Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung ! Tel. 09371-2834**

**Unser Angebot „Kochbox To Go“  
Ab 11.03.2021,  
Angebot freibleibend,  
solange Vorrat reicht**

**-Fränkischer Sauerbraten vac. mit Soße Portion € 8.50**

ENTWEDER: Soße unter gelegentlichem Rühren erhitzen, Fleisch-Scheiben aus der Packung nehmen und in der Soße ca. 5 min ziehen lassen, Fleisch anrichten, Soße aufmixen und Fleisch übergießen  
ODER: Vac.-Packung ungeöffnet im heißen Wasser ca. 5min ziehen lassen (nicht kochen!), dann Öffnen, entstandenen Fond zur Soße geben und aufmixen, Fleisch anrichten und mit heißer Soße übergießen

**-Zarter Hirschgulasch in Burgunder geschmort vac. Portion € 9.50**

ENTWEDER: Hirschgulasch aus der Packung nehmen und in passendem Topf unter stetigem Umrühren erwärmen  
ODER: Vac.-Packung ungeöffnet im heißen Wasser ca. 15min ziehen lassen (nicht kochen!), dann öffnen und anrichten

**-Rinderlenden-Würfel „Stroganoff“ mit Champignons, Gewürz-  
gurke und Zwiebeln in Senf-Sauerrahmsoße vac. Portion € 10.50**

ENTWEDER: „Stroganoff“ aus der Packung nehmen und in passendem Topf unter stetigem Umrühren erwärmen  
ODER: Vac.-Packung ungeöffnet im heißen Wasser ca. 15min ziehen lassen (nicht kochen!), dann öffnen und anrichten

**-Apfel-Rotkraut Portion € 2.50**

im Topf erhitzen, ggf. Brühe o. Rotwein zugeben

**- Zwei hausgemachte Semmelknödel vorgekocht vac. € 3.00**

Topf mit leicht gesalzenem Wasser erhitzen, Semmelknödel ca. 15 min. ziehen lassen

**Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung ! Tel. 09371-2834**