

Würstl und Brotzeiten aus der eigenen Metzgerei

Roiderer's kälberne Weißwurst ¹	Stück	3,20 €
Leberkäse abgebräunt mit Ei und Bratkartoffeln		12,80 €
2 Stück abgebräunte kälberne Wollwürste mit Kartoffelsalat		12,50 €
8 Stück Roiderer's Rostbratwürstl ¹ mit Sauerkraut		12,50 €
2 Paar warme Wiener Würstl ^{1/3} mit Schwarzbrot		7,80 €
2 Stück Debrecziner ^{1/3} mit Sauerkraut		8,50 €
hausgemachte Bratensülze mit Röstkartoffel (von April bis Oktober)		15,50 €
kalter Schweinsbraten mit Meerrettich ² und Gurkerl ²		14,90 €
gemischter Preßsack ³ (weißer-, schwarzer- und Leberpreßsack) mit Gurkerl ²		10,80 €
schwarzer und weißer Preßsack ³ , sauer in Essig und Öl mit Zwiebelringerl		10,50 €
Wurstsalat ^{1/3} in Essig und Öl mit Zwiebelringerl		10,80 €
Schweizer Wurstsalat ^{1/3} mit Zwiebelringerl und Emmentaler		12,50 €
Speckbrettl mit Südtiroler Speck, Paprika-Speckwurst und Allgäuer Bergkäse mit Butter und Meerrettich		16,50 €
heißgeräucherter Bauernschinken mit Meerrettich ² , Gurkerl ² und Butter		15,80 €
Brotzeitbrettl mit Schweinsbraten, Schinkenspeck, Käse, Pressack ³ , Leberkäse ^{1/3} , Leberwurst, Gurkerl ² und Butter		16,50 €
hausgemachte Zwiebelmettwurst mit gehackten Zwiebeln		10,90 €
Pfälzer Hausmacher Leberwurst Portion mit 2 Scheiben Schwarzbrot		9,50 €
Portion gebackener Leberkäse (kalt) mit Gurkerl ²		9,80 €
Scheibe Bauernbrot		1,20 €
Brez'n		1,80 €

zu den kalten Brotzeiten servieren wir eine Scheibe Schwarzbrot

1 mit Phosphat 2 konserviert 3 Pökelsalz 4 mit Farbstoff 5 mit Aroma 6 Zitronensäure