

Würstl und Brotzeiten aus der eigenen Metzgerei

Roiderer´s kälberne Weißwurst ¹	Stück	3,00 €
Leberkäse abgebräunt mit Ei und Bratkartoffeln		11,80 €
2 Stück abgebräunte kälberne Wollwürste mit Kartoffelsalat		11,50 €
8 Stück Roiderer´s Rostbratwürstl ¹ mit Sauerkraut		11,50 €
2 Paar Wiener Würstl ^{1/3}		7,20 €
2 Stück Debrecziner ^{1/3} mit Sauerkraut		7,90 €
hausgemachte Bratensülze mit Röstkartoffel (von April bis Oktober)		14,50 €
kalter Schweinsbraten mit Meerrettich ² und Gurkerl ²		13,90 €
gemischter Preßsack ³ (weißer-, schwarzer- und Leberpreßsack) mit Gurkerl ²		9,80 €
schwarzer und weißer Preßsack ³ , sauer in Essig und Öl mit Zwiebelringerl		9,50 €
Wurstsalat ^{1/3} in Essig und Öl mit Zwiebelringerl		9,80 €
Schweizer Wurstsalat ^{1/3} mit Zwiebelringerl und Emmentaler		11,50 €
Speckbrettl mit Südtiroler Speck, Paprika-Speckwurst und Allgäuer Bergkäse mit Butter und Meerrettich		15,50 €
heißgeräucherter Bauernschinken mit Meerrettich ² , Gurkerl ² und Butter		14,50 €
Brotzeitbrettl mit Schweinsbraten, Schinkenspeck, Käse, Pressack ³ , Leberkäse ^{1/3} , Leberwurst, Gurkerl ² und Butter		15,20 €
hausgemachte Zwiebelmettwurst mit gehackten Zwiebeln		10,30 €
Pfälzer Hausmacher Leberwurst Portion mit 2 Scheiben Schwarzbrot		8,80 €
Portion gebackener Leberkäse (kalt) mit Gurkerl ²		8,80 €
Scheibe Bauernbrot		1,00 €
Brez'n		1,60 €

zu den kalten Brotzeiten servieren wir eine Scheibe Schwarzbrot

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