

Frisches Geflügel

Frische bayer. Mastgänse ca. 5,0 – 7,0 kg

Bayer. Mastente bratfertig ca. 2,4 - 2,8 kg

Franz. Flugentenbrüstchen

Hendlhaxerl Stück ca. 300 g

Hendlbrüsterl ohne Haut

Bayer. - Pute (weiblich) ca. 6-9 kg

Bayer. - Truthahn (männlich) ca. 11-18 kg

Baby-Pute ca. 2-4kg

Roiderer`s Premium Rindfleischspezialitäten

trocken gereiftes Ochsen – Entrecôte aus eigener Zerlegung

gut abgelagertes bay. Ochsenfilet

trocken gereifte bay. Ochsenlende aus eigener Zerlegung

Australisches - Rib-Eye Steak mit dem klassischem Fettauge

Ochsentafelspitz

Flache oder runde Ochschulter/Brust zum kochen

Feinstes vom Kalb

Kalbsschnitzel aus der Oberschale

Kalbslende

Kalbstafelspitz

Kalbsfilet

Kalbskrone

Wildspezialitäten

Rehrücken (nur im ganzen) ca. 1,5 /2 kg

ausgelöst Knochen geschnitten

Ganzer Rehschlegel ca. 2kg

Hirschfilet

Wildschweinrücken o. Kn. oder m. Knochen

zartes vom Lamm

Lammlachse

Lammkrone Premium Qualität

Das Weihnachtsfondue bieten wir Ihnen

als Würfel am Stück in Scheiben

_____ Rinderfilet _____ Kalbsfilet _____ Schweinefilet

_____ Truthahnbrust _____ Hähnchenbrust _____ Lammlachs

Vom glücklichen Strohschwein

Schweinefilet

Schweineschnitzel

Premium Schweinelende

Schweineschulter mit Schwarte zum braten

Hausgemachte Wurstwaren

kälberne Weißwürste

Wiener

Regensburger

Aufschnitt

Hausgemachte Schinkenspezialitäten

roher Weihnachtsschinken ½ Stücke ca. 400g

gekochter Weihnachtsschinken ½ Stücke ca.600g

Prager- Schinken

Beinschinken

Krustenschinken

Rosmarin-Schinken

Heißgeräucherter Bauernschinken

hausgemachter Schinkenspeck

Original Parmaschinken

Original Culatello (der König der rohen Schinken)

Original roher Westfälerschinken

Roastbeef „zart rosa gebraten“

Vitello Tonato mit hausgem. Thunfischsoße

