



Fleisch



Alexander Schüßler
Die Traditionsmetzgerei

Vom Schwein:

Gegrillter Bauch

Toastbraten gesalzener Kamm gefüllt mit Brot und Speckwürfel mit Bratensauce

Spießbraten gefüllt mit Dörrfleisch und Zwiebel mit Bratensauce

Schweinelende gegrillt dazu eine Champignon - Rahmsoße

Schweinerücken oder Kamm gefüllt mit Broccoli und Debreziner mit Bratensauce

Schweinerücken gefüllt mit Mozzarella, Pilze, Karotten und Kräutern mit Bratensauce

Backschinken /Krustenbraten am Stück

Schweinerücken oder Kamm mit Bratensauce

Spanferkelbraten (Stücker) mit Bratensoße

Gyrosfanne

Lasagne mit Hackfleischsoße

Hackbraten mit Bratensauce

Haxen gegrillt

½ Schäufelchen gegrillt

Vom Rind:

Rinderfilet dazu Pfeffer – Rahm -Soße

Sauerbraten in feiner Soße

Tafelspitz in Meerrettichsoße

Rinderbraten in Rotweinsoße

Rinderrouladen mit Soße

Ochsenbäckchen mit Schmorrgemüsesoße

Vom Kalb:

Kalbsbraten in Thymian-Rahm-Soße

Kleine Kalb-Schnitzel

Paniert, Natur oder mit Salbei und rohem Schinken

Kalbskeule Gegrillte

Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons

Vom Geflügel:

Hähnchenbrust im Gemüse-Wirsing Mantel

Putenschnitzel oder Medaillons in einer Mandelpanade

Hähnchenbrüstchen mit Ananas und Käse überbacken

Hähnchenbrust med. mit Tomate und Mozzarella überbacken

Putenspieße mit Sesamcurry

Putengeschnetzeltes mit Ananas und feiner Currysoße

Hähnchenbeine gegrillt oder ½ Hähnchenbeine /Haxen

Vom Fisch:

Lachs in Dill-Sahne-Soße

Lachs – Spinat - Lasagne

Bandnuedeln mit Garnelen, Zucchini, Paprika und getrockneten und frischen Tomaten

Zander auf der Haut gebraten mit Weißweinsoße

Seelachs auf Kroten-Lauchgemüse mit Soße

Wild

Wildschweinbraten

Rehbraten in feiner Soße

Hirschbraten mit Rotweinsoße

Wildgulasch

Lammbraten oder Gulasch