

„Bräten“

Bräten:

- o Fränkischer Sauerbraten
- o Krenfleisch, gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsoße
- o Geschmorte Rinderroulade
- o Kalbsrahmbraten
- o Tafelspitz in Schnittlauchsahnesoße
- o Geschmorte Wildhasenkeule
- o Schweinenackenbraten
- o Krustenbraten
- o Geschmorte Gansbrust
- o Geschmorte Entenbrust
- o Putenrahmbraten
- o Gefüllter Schweinerücken
- o Glacierter Schweinerücken
- o Schweineschäufele
- o Burgunderbraten
- o Rippla vom Schwein



Beilagen:

Klöße, Kartoffeln, Semmeltaler, Spätzle

Sauerkraut, Rotkraut, Bayrisch Kraut, Rahmwirsing