

# Wir bringen Leidenschaft auf Ihre Gabel

Tel.: 09366-253









# Unsere Leidenschaft

Sie haben den Anlass, wir haben die passenden Köstlichkeiten. Ob Familienfest, Geburtstag oder Firmenevent, wir bringen immer das Richtige auf den Tisch.

Bei uns steht der Kunde, also Sie, im Mittelpunkt. Wir orientieren uns an Ihren Wünschen und liefern die passenden Ideen für Ihre Feier!

# Unsere Philosophie

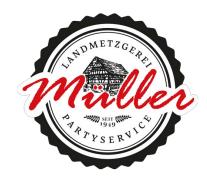
Nichts bestimmt unser Handeln so sehr wie das Streben nach Qualität.

#### Aus diesem Grund:

- schlachten wir selbst, für beste Fleischqualität
- verwenden wir nur hochwertige Zutaten
- · verzichten wir auf unnötige Zusatzstoffe
- arbeiten wir mit viel Liebe zum Detail
- legen wir größten Wert auf Frische

"Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen."

Johann Wolfgang von Goethe



#### Beginnen Sie mit...

# Suppen

- Fränkische Leberklößchensuppe mit Schwimmerle
- Grießnockerlsuppe
- Fränkische Mostsuppe
- Gulaschsuppe

# Vorspeisen

- Melonenschiffchen mit hausgemachtem Bauernschinken
- Antipasti
- Tomaten-Mozzarella-Platte



#### Hauptgerichte

### Vom Landschwein

- Lendchen mit Champignon-, Pfi ferlingsrahm- oder
- Pfeffersoße
- Lendchen gefüllt mit Brät oder Backpflaume
- Schweinebraten / Spießbraten / Senfbraten
- Broccolibraten / Pfi ferlingsbraten
- Tomate-Mozzarella-Braten
- Spanferkelrollbraten
- Knochenschinken
- Schnitzel "Wiener Art", Cordon bleu, Broccoli-Schnitzel
- Frikadellen
- Schaschliktopf
- Gyros / Jägergeschnetzeltes mit Champignonsoße
- Grillhaxe
- · Leberkäse, Pizzaleberkäse, Zwiebelleberkäse

### Vom Rind

- Sauerbraten
- Burgunderbraten
- Rindfleisch mit Meerrettic
- Zwiebelrostbraten
- Rinderrouladen
- Kalbsbraten



#### Hauptgerichte

# Vom Geflüge

- Putensteaks überbacken mit Pfirsich-Camenber
- Putenrollbraten gefüllt oder natur in Currysoße
- · Putenschnitzel, paniert
- Puten-Asiapfanne
- Poulardenbrüstchen mit Broccolifüllung
- Ente, entbeint in Trauben-Speck-Soße
- Hähnchenschlegel
- 1/2 Backhähnchen

### Von Wald & Wiesen

- Hirschbraten/ Hirschgulasch
- Rehbraten
- Wildschweinbraten
- Hasenpfeffer

### Fleischlos

- Gemüseschnitzel
- Gemüsegratin
- Gemüselasagne
- Nudelpfanne mit Gemüse
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

### Aus dem Wasser

- Lachsfilet mit Dill-Sahnesoß
- Backfisch mit Zitron



- Kartoffelklöße
- Semmelklöße
- Kartoffelgratin
- Kartoffeltaler
- Kartoffelpüree
- Salzkartoffeln

- Butternudeln
- hausgemachte Spätzle
- Basmati-Reis
- Pommes frites
- Kroketten
- Country Potatoes

## Gemüse

- Buttergemüse
- Broccoligratin
- Wirsing
- Rosenkohl
- Apfel-Blaukraut
- Speckbohnen

### Salat

- bunter Blattsalat
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Tomatensalat
- Farmersalat
- Karottensalat
- Gurkensalat



#### Süßer Abschluß

# Hausgemachte Desserts

- Tiramisu
- Panna Cotta
- frischer Obstsalat
- Schokocreme
- Vanillecreme
- Früchtesoße





#### **Brotzeit & kalte Schmankerl**

### Katte Platten

- Schinken-Platte vom fränkischen Landschwein
- Wurst-Platte aus unsere Wurstküche
- Mett-Platte
- Käse-Platte
- hausgemachter Obazda
- Fisch-Platte (Lachs, geräucherte Forelle usw.)

Gerne bieten wir Ihnen auch einen gemischten Brotkorb an.

# Deftige Salate

- fränkischer Wurstsalat
- Wienerlesalat
- Geflügelsala
- Eiersalat
- Nudelsalat
- Heringstopf
- Lachs-Lauch-Salat

Delikatessenbrötchen

belegt mit:

Schinken, Wurst, Salami, Mett, Käse,

Räucherlachs



#### **Allgemeine Informationen**

# Allergene Stoffe

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Ihre Gäste Nahrungsmittelunverträglichkeiten, wie Laktoseintoleranz oder Glutenunverträglichkeit haben. So können wir uns darauf einstellen. Die bei uns eingesetzten Zusatzstoffe können in unserem Ladengeschäft eingesehen werden. Bitte fragen Sie uns danach.

### Preise und Zahlungsbedingungen

Gerne erstellen wir Ihnen ein persönliches Angebot. Bitte beachten Sie, dass auf Speisen eine gesetzl. MwSt. von 7% und auf Serviceleistungen sowie Leihgeschirr 19% MwSt. anfallen.

Das zur Verfügung gestellte Leihgeschirr bleibt unser Eigentum und muss vollständig, unbeschädigt und gereinigt zurückgegeben werden. Kommt das Leihgeschirr gereinigt zurück, ist dies selbstverständlich kostenlos.

Wenn Sie das Geschirr nicht selbst spülen möchten, können wir dies für Sie übernehmen. Dafür berechnen wir Ihnen eine Kostenpauschale je nach Menge. Bei fehlendem oder beschädigtem Geschirr berechnen wir den Neu- oder Reparaturpreis.

Der Rechnungsbetrag ist bei Rückgabe des Leihgeschirrs ohne Abzug fällig. Durch die Auftragserteilung erkennt der Besteller diese Zahlungsbedingungen verbindlich an.



# Lieferbedingungen

Sie können alle Speisen bei uns abholen. Grundsätzlich können wir Sie auch gerne beliefern. Für Lieferungen berechnen wir Ihnen eine Kostenpauschale je nach Entfernung.

Gastrobehälter (Chawings) sollten jedoch am Tag vor der Veranstaltung in unserem Ladengeschäft abgeholt werden.

Platy	für	Note	yen:	



#### Landmetzgerei Müller

Inh.: Hans-Georg Müller Hauptstraße 24 97271 Kleinrinderfeld

Telefon: 09366 - 253

E-Mail: kontakt@landmetzgereimueller.de www.landmetzgereimueller.de Folgen Sie uns auch auf: www.facebook.com/Landmetzgerei-Müller

