



PREISLISTE FÜR UNSERE EINWECKGLÄSER

Geschmorte Ochsenbacken mit Thymian und Lorbeere	500 ml 9,50€
Kalbsrahmgulasch mit Weißwein und Creme Fraiche	500 ml 9,00€
Lammragout aus der Schulter in Curryrahm	400 ml 9,00€
Kartoffelgulasch mit ungarischer Paprika (vegan)	400 ml 7,00€
Gemüsebolognese mit Wurzelgemüse (vegan)	350 ml 6,50€
Geschmorte Kalbshaxe mit Weißwein und Thymian	500 ml 9,50€
Rindergulasch mit Rotwein und Knoblauch	400 ml 8,50€
Weilheimer Wildschweingulasch	400 ml 9,50€
Spargelcreme-Suppe	400 ml 6,50€
Bärlauch Pesto	135 ml 4,90€
Wildschwein Griebenschmalz	300 g 10,00€
Hausgemachte Spätzle	300 g 3,00€
Schweinebratensauce mit Weilheimer Dachs „Dunkelbier“	400 ml 6,00€
Kräftige Suppe vom Rind	500 ml 5,50€
Port. Spargel im Spargelfond	350 g 7,30€
2 Port. Spargel im Spargelfond	700 g 14,50€

ZUBEREITUNG IM HANDUMDREHEN

Nach dem öffnen den Inhalt in
einen Topf geben.

Das Glas mit einigen Tropfen
Wasser ausschwenken.

Die Flüssigkeit in den Topf gießen

Bei mittlerer Hitze auf den Herd

5-8 Minuten aufkochen lassen-
dabei immer wieder rühren.

FERTIG ZUM ANRICHTEN UND GENIEßEN

