

# Direktverkauf

13.02. – 15.02.25

Saftiger <b>Schweinebraten QZBW</b> aus der Schulter auf Wunsch mit Schwarte als Krustenbraten.	€ 8,99 / kg
<i>Unsere Köchin empfiehlt:</i>	
<b>Pariser Rolle</b> Blätterteigspezialität gefüllt mit einer herzhaften Hackfleischzubereitung, in Scheiben o. am Stück <i>Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde (180-200°C) backen</i>	€ 1,29 / 100g
Frische <b>Hähnchenbrustfilets</b> natur, auf Wunsch bratfertig mit feiner Currymarinade gewürzt und mariniert	€ 1,49 / 100g
Saftiger <b>Hüttenbraten</b> vom Schweinehals, gefüllt mit Champignons, Emmentaler Käse und Röstzwiebeln, ca. 1,5 kg Stücke vac.	€ 1,19 / 100g
Zarte <b>Lammfilets</b> bratfertig gewürzt und mariniert mit einem Hauch Knoblauch und Kräuter der Provence	€ 2,99 / 100g
Herzhaftes <b>Schwarze Wurst</b> im Ring ganze und halbe Ringe	€ 0,99 / 100g
Delikatess <b>Kalbfleischleberwurst</b> mit einem Schuss Sahne verfeinert, im Golddarm auch in kleinen Abbindungen, ca. 150g	€ 1,29 / 100g
Hausmacher <b>Bauernwurst</b> im Geleemantel, auch in herzhaften Vesperscheiben	€ 1,69 / 100g
Original <b>Schwarzwälder Schinken</b> , nach altem überliefertem Rezept fein geräuchert und frisch für Sie geschnitten	€ 2,19 / 100g
<b>Corned Beef</b> gepökelt Rindfleisch gegart und mit Fleischbrühe aufgegossen	€ 2,29 / 100g
<i>Fix und fertig gekocht:</i>	
Schwäbische <b>Linsen, Spätzle und Saiten</b> In der Aromaschale SB 350g	€ 4,79/ Schale
<i>Fix und fertig gekocht:</i>	
Zarte <b>Rinderbäckle</b> in Rotweinsauce 500g Glas, 1 - 2 Port. im Glas	€ 13,90 / Glas



*Öffnungszeiten für unseren Direktverkauf in Freiberg a.N.*

Montag bis Mittwoch - geschlossen  
Donnerstag bis Freitag 08:00 bis 18:00 Uhr  
Samstag 08:00 bis 12:00 Uhr