



DIE WINKLER BRÄU GENUSSKÜCHE ZUM FERTIGKOCHEN FÜR ZUHAUSE

mit kleiner Anleitung und Bier-Empfehlung, ohne Vorbestellung!



LENGENFELDER BIERWOCHEN
von 20. Februar bis 28. März



SUPPEN UND EINLAGEN

| | | |
|------------------|---------|-------|
| Kürbisrahmsuppe | 1L | 19,90 |
| Leberknödel | 4 Port. | 8,00 |
| Rinderkraftbrühe | 1L | 19,90 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|-------|
| Geschmorte Ochsenbacken in Blaufränkischsoße (2 Port.) | 29,90 |
| Pfefferhaxe mit leichter Rahmsoße | 15,90 |
| Junghirschbraten mit Wacholderrahmsoße | 15,90 |

dazu unsere BIER-EMPFEHLUNG

KUPFER BOCK
EXPORT
KUPFER SPEZIAL

BEILAGEN

| | | | | | |
|------------------|------|------|----------------|------|------|
| Serviettenknödel | 400g | 4,50 | Apfelblaukraut | 400g | 5,90 |
| Selleriepürée | 300g | 7,90 | | | |

EXTRAS

| | | | | | |
|-------------------|-------|------|--------------------------|------|------|
| Leichte Rahmsoße | 400ml | 6,90 | 2 Port. Preiselbeeren | | 3,50 |
| Rotweinsoße | 250ml | 6,90 | Salatsoße „Winkler Bräu“ | 0,5L | 7,90 |
| Wacholderrahmsoße | 400ml | 6,90 | Balsamicodressing | 0,5L | 9,50 |

Abhol- & Öffnungszeiten der Rezeption von Mo. bis Fr. von 10 bis 17 Uhr. Die Speisen sind aufgrund der speziellen Verpackungs- bzw. Einmachart haltbar. Sie müssen kein eigenes Geschirr mitbringen. Preise in Euro. Bei größeren Mengen empfehlen wir Ihnen vorzubestellen. Sie erreichen uns unter 09182 170 oder unter info@winkler-braeu.de