



DAS EICHELSCHEIN

Ist eine alte und robuste Schweinerasse, die das Potential für Spitzenqualität beim Fleisch haben. Sie leben in einem 50 ha großen Stück Wald in Iphofen und haben hier die Möglichkeit das unterschiedlichste Futter zu fressen. Neben den Eicheln suchen die Tiere nach anderen Baumfrüchten, Wildobst, Kräuter und Gräser, Blättern, Wurzeln und Kleinlebewesen auf und im Boden. So wird das Fleisch ausgesprochen aromatisch mit einem hohen Anteil in den Muskeln eingelagerten Fett.

Folgende Produkte vom Eichelschwein bieten wir an:

BROTZEIT für Zwei

Fränkische Hausmacher Leberwurst, 200g Glas 12,50 €

Grobe Leberwurst

Dazu unser leckeres Steinofenbrot, Gürkchen und Silberzwiebeln

Pfifferling-Paté, 200g Glas 12,50 €

Leberpastete mit Pfifferlingen verfeinert

dazu unser leckeres Steinofenbrot, Gürkchen und Silberzwiebeln

Roter Pressack, 200g Glas 12,50 €

Klassischer roter Pressack aus dem Schweinekopf mit elegantem Geschmack nach Kräutern und Gewürzen

dazu unser leckeres Steinofenbrot, Gürkchen und Silberzwiebeln

Hauptgerichte

Eichelschwein-Kotelette

Gewicht zwischen 240-260g 26,50 €

Wahlweise mit unseren **hausgemachten** Beilagen:

Sauerkraut nach Art „Chef“ und Steinofenbrot

Wirsching

Kartoffelstampf

Klöße



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle), 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphor, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Allergene: Fragen Sie bitte unser Personal nach dem Ordner mit ausgewiesenen Allergenen! Alle Weine enthalten Sulfite!