



Die Feinschmecker

Qualität aus Meisterhand

UNSERE **EMPFEHLUNGEN** 07.08.-12.08.

Kasselerkarbonade

100g / 1,49€

Regionales Schweinefleisch - gepökelt und gold/gelb geräuchert in der hauseigenen Manufaktur. Ideal zum Kurzbraten oder aus dem Ofen.

Rinderschmorbraten

100g / 1,69€

Bei den Tieren handelt es sich um junge, weibliche Rinder – die sogenannten **Färsen**. Seit vielen Jahren sichern wir höchste Qualität durch 4 x D (Geburt, Fütterung, Schlachtung und Zerlegung erfolgen in Deutschland). Das Fleisch zunächst stark in erhitztem Fett anbraten & bei schwacher Hitze für etwa 2 bis 2,5 Stunden schmoren.

HAUSGEMACHTES AUS UNSERER FEINSCHMECKER MANUFAKTUR

Regensburger Grillbratwurst

100g / 1,89€

HAUSGEMACHT mit frischen Kräutern, Zwiebeln & handgemahlenem Pfeffer.

Bayrischer Leberkäse

100g / 1,29€

Ideal als Aufschnitt oder zum Braten. Hergestellt aus **regionalem Schweinefleisch**. Traditionelles Rezept der **Familie Michael Durst**.

Auch Online unter: www.diefeinschmecker.de