

UNSERE JAUSE

Wir legen besonders großen Wert auf Tradition und Regionalität. So beziehen wir unser Fleisch ausschließlich regional vom „Vulkanlandschwein“. Die Zubereitung wie Selchen, Braten und Kochen übernehmen wir selbst, was den unverwechselbaren Geschmack erklärt.

Kübelfleisch

Geselchtes Schweine-Karree gebraten und in Schmalz eingelegt, dazu eine Portion Schweineschmalz, Gemüse, Ei und Brot

Königsbergjause

Kübelfleisch, Moastabratl, Schweinsbraten, Käse, Verhackert, Kürbiskernaufstrich, Gemüse, Ei und Brot

Saurer Teller

Schweinsbraten, Presswurst & Käse fein aufgeschnitten
Käferbohnen, Gemüse, Ei und Brot

Belegtes Brot

Schweinsbraten, Geselchtes, Käse, Butter, Gemüse und Ei

Schweinsbratenbrot

Schweinsbraten, Käse, Bratfett, Gemüse und Ei

Käsebrot

Käse, Butter, Gemüse und Ei

Für unsere kleinen Gäste gibt's jede Jause in klein oder einen Räuberteller zum Mitnaschen.

Mehlspeisen

Aus Viktorias Mehlspeisenküche

Wein & Schokolade

2 Weinproben mit perfekt abgestimmten Zotter-Schokoladen