



***Vakuumiert oder im Glas, fertig gegart –  
Topf mit Wasser aufstellen, Beutel einlegen, nach Anleitung zu Hause erwärmen und genießen***

**Storchenwirts Leckereien für den heimischen Vorrat**

Hausgemachte Maultaschen von Dreisamtäler Landgockel (2 Stück)	10.-
Boeuf Bourguignon, vom Bio Rind mit Wurzelgemüse geschmort (1 Portion)	15.-
Sugo vom Ochsenbäckle (1 Portion)	12.-
Königsberger Klopse (1 Portion)	12.-
Sauce Bolognaise vom heimischen Wild (200g Glas)	9,50
Halbe Bauernente aus dem Ofen	16.-
In Spätburgunder geschmortes Kalbsbäckle (1 Portion)	18.-
Sauerbraten vom Rinderbugblatt nach Opas Rezept	14.-
Beilagen – feines Rotkraut und Brotknödel (1 Portion)	6.-
Entensauce (120 ml Glas)	6.-
Kalbsjus (120ml Glas)	8.50
Storchenwirt's Griebenschmalz mit Kräutern und Rosinen, 200g Glas	5.50
Hausgemachte Marmelade, verschiedene Sorten, 200g Glas	ab 6.-