

Hotel Landgasthof Puck

**Wir bieten weitere Spezialitäten an:
-jedoch nur auf Vorbestellung-
(mindestens 1 Tag vorher bestellen)
unter 05826 9586110**

Badisches Schneckensüppchen
Elsässer Winzerpastete (Blätterteigkuchen gefüllt mit Hackfleisch)
Entenbrust rosa gebraten, Bratensauce, Klöße und Rotkohl
Fleischnaka gebraten mit Kartoffelsalat
Französische Blutwurst „*Boudin noir*“ gebraten mit Bratkartoffeln
Gänsekeule, Bratensauce, Knödel und Rotkohl
Ganzes Hähnchen pikant gewürzt vom Grill
Grünkohl mit Kassler, Bregenwurst und Salzkartoffeln
Hähnchenschlegel auf Backkartoffeln im Backofen gegart
Schwäbisches Leibgericht (Linsen, Spätzle, Wiener Würstchen)
Spareribs pikant gewürzt vom Grill
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Sauce, Weinsauerkraut, Spätzle
Schweinshaxe in Dunkelbier gegart auf Weinsauerkraut
Ungarisches Gulasch mit breiten Nudeln oder Reis
Weinbergschnecken (1 Dutzend) in Kräuterbutter mit Toastbrot

Gerichte ab 4 Personen:

Elsässer „*Baeckeoffe*“ (alte elsässische Spezialität) 3 Sorten Fleisch (Rind- Schweine- Lammfleisch, Zwiebel, Lauch, Kartoffeln und Weißwein).

Ganze Gans (für 4 Personen), Bratensauce, Klöße, Rotkohl.

Kassler Schweinebraten mit „*Roigabrageldi*“ (Kartoffelspezialität)

Original schwäbische Schlachtplatte mit Salzkartoffel, Sauerkraut, Blutwurst, Leberwurst, Schweinebauch, Salzfleisch).

