

Suppen und frische Salate

Suppen (ab 10 Pers.)

Badische Nudelsuppe mit Schnittlauchröllchen und Rindfleischeinlage	3,90 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen (7 St.)	3,50 €
Badische Flädlesuppe	3,50 €
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Croutons	3,00 €
Hausgemachte Kürbiscrcmesuppe (saisonbedingt)	3,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch und frischem Gemüse	
als Tellergericht (250ml)	2,50 €
als Hauptgericht (500ml)	4,60 €

Salate:

Bunter Blattsalat mit hauseigenem Dressing	2,50 €
-nur in der Saison-	
Feldsalat	3,50 €
mit Speck, Croutons u. hauseigenem Feldsalatdressing	
Hausgemachter Kartoffelsalat	100g/ 0,99 €
Karottensalat in Essig-Öl-Dressing	100g/ 0,99 €

Weitere Salate auf Anfrage.

Alle Salate werden je nach Saison bei einheimischen Erzeugern frisch eingekauft und von uns frisch hergestellt.

Rustikales

feiner Fleischkäse 3,30 €
**Grober Fleischkäse oder Pizzafleischkäse
oder Zwiebfleischkäse oder Käsefleischkäse**
3,60 €

Badisches Schäufole ohne Knochen 4,50 €

Rollschinken, mager, gekocht 4,80 €

Schinken im Brotteig (Schäufole) 5,50 €

Blätterteig:

Blätterteigrolle 5,80 €
(mit Brät, Schinken, Käse, Pilzen, Röstzwiebeln)

Hackfleischrolle 5,80 €

Schweinefilet im Blätterteig 8,00 €
(im Schinken-Käse-Mantel)

Leckerer vom Schwein

Frikadellen	St.	2,00 €
Gegrillter Schweinehals		5,50 €
Gegrillter Schweinerücken		6,00 €
Gefüllter Schweinehals		
..... nach Hubertus-Art mit Brät, Pilzen, Zwiebeln und Kräuter		5,80 €
.... gefüllt mit Brokkoli, Brät, Ei, Zwiebeln und Schinken		5,80 €
Grillschinken		5,90 €
Spanferkel, gefüllt ohne Knochen (Ab 15 Personen)		7,90 €
panierte Schnitzel vom Hals (2 Stück, ca. 350 g)		4,90 €
panierte Schnitzel, mager, vom Rücken (2 Stück, ca. 350g)		5,40 €
gegrillte Schweinehaxe	Stück	6,50 €
Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce		6,00 €
Jägersteak vom Rücken, mit Speck und Champignons, in feiner Rahmsauce		6,90 €
Schweinefilet in Pilzrahmsauce		8,90 €
Gefülltes Schweinefilet in Rahmsauce		8,90 €

Geflügel

Hähnenschlegel **Stück** **2,25 €**

Halbe Hähnchen **Stück** **4,50 €**

**Gefüllte Hähnchenbrustfilet mit Brokkolifüllung,
in Scheiben geschnitten, in feiner Rahmsoupe** **6,90 €**

**Putenbraten aus der Brust,
ungefüllt oder mit Brokkolifüllung,
Brot-Kräuterfüllung oder Hubertusfüllung** **6,60 €**

**Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoupe oder
Pilzrahmsoupe** **6,50 €**

Putensteak, natur in Pilzrahmsoupe (2 Stück) **7,30 €**

**Putencrossie in knuspriger Cornflakespanade
(2 Stück)** **6,50 €**

Weitere Geflügelspezialitäten auf Anfrage

Rind und Kalb

Kalb (ab 10 Personen)

Gefüllte Kalbsbrust	7,50 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“	8,50 €
Kalbsbraten, mager, in feiner Rahmsoße	9,50 €

Rind (ab 10 Personen)

Rinderbraten, mit Burgundersoße oder dunkler Bratensoße	8,20 €
Badischer Sauerbraten	8,20 €
Rindfleisch mit Meerrettich und Preiselbeeren	8,50 €
Rinderbäckle in feiner Rotweinssoße	8,50 €
Rinderzunge in Madeira	8,50 €

Wild und Fisch

Wild (ab 10 Personen)

**Wildschweingulasch in feiner Wildsoße,
dazu Bandnudeln und hausgemachte
Semmelknödel** **12,00 €**

**Hirsch-Edelgulasch in feiner Wildsoße,
dazu Bandnudeln und hausgemachte
Semmelknödel** **11,30 €**

**Hirschbraten aus der Keule,
mit Spätzle, Semmelknödeln und
Preiselbeerbirnen** **12,90 €**

Fisch (ab 10 Personen)

**Frisches Lachsfilet in Rieslingssoße,
dazu Reis, Nudeln o. Salzkartoffeln** **14,00 €**

Pasta & Co (ab 10 Personen)

Spaghetti mit Tomatensoße	4,50 €
Spaghetti Bolognese	5,50 €
Gemüselasagne	5,80 €
Lasagne Bolognese	6,80 €

Beilagen

Zarte Bandnudeln	2,40 €
Feine Butterspätzle	2,40 €
Salzkartoffeln	2,40 €
Gemüsereis	2,40 €
Bratkartoffeln	2,50 €
Sahne-Kartoffelgratin	2,60 €
Hausgem. Semmelknödel (2 St.)	2,60 €
Dunkle Bratensoße	0,80 €
Rahmssoße	0,80 €
Pilzrahmssoße	1,20 €
Pfifferlingsrahmssoße	1,60 €

Gemischte Gemüseplatte

Wählen Sie Ihre eigene Variation aus 3 Sorten Gemüse:

Erbsen	
Karottenscheiben	
Brokkoliröschen	
Blumenkohlröschen	
Rosenkohl	
Grüne Bohnen mit oder ohne Räucherspeck	
	2,20 €

Dessert

Obstsalat hausgemacht, mit frischen Früchten zubereitet	3,00 €
Mousse au Chocolat im Portionsglas	2,50 €
Mousse Vanille im Portionsglas	2,50 €
Orangen-Quark-Creme im Portionsglas	2,50 €

Sie haben unsere Liste gelesen und studiert. Wir hoffen, dass Sie Lust auf kleine oder große Feste und Appetit bekommen haben!

Selbstverständlich stellen wir Ihnen jedes Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Wir gehen gerne auf Ihre Anregungen ein.

Sämtliche Preise sind Tagespreise. Änderungen in der Zusammensetzung, sowie am Preis bleiben vorbehalten, wenn es die Marktlage erfordert.

Gerne liefern wir Ihnen das Geschirr für Ihre Festlichkeit. Die Teile werden in der Regel vom Kunden sauber zurückgegeben. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wir entsprechen aber auch Ihren Wünschen, wenn wir die Reinigung übernehmen sollen. Fehlende und zerbrochene Teile müssen wir in Rechnung stellen.

Leihgebühr:

Essteller, 27 cm	St. 0,20 €
Suppenteller, 22,5 cm	St. 0,20 €
Salatschale, 16 cm	St. 0,20 €
Gabel	St. 0,20 €
Messer	St. 0,20 €
Suppenlöffel	St. 0,20 €
Dessertlöffel	St. 0,20 €

Bei Geschirr- und Besteckwäsche verdoppelt sich die Leihgebühr.

Reinigung von Edelstahlwarmgeräten, sowie Platten und Schüsseln pro Person 1,00 €

Auf Wunsch steht Ihnen selbstverständlich unser Personal zur Essensausgabe zur Verfügung. Teilen Sie uns diesbezüglich Ihre Wünsche mit und lassen Sie sich beraten.

Personal zum Vorlegen der Speisen pro Stunde 25,00
Euro

Sämtliche Preise sind Abholerpreise. Preis für Lieferung auf Anfrage.

Alle genannten Preisangaben sind einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die genannten Menüpreise gelten pro Person.

Die Zahlung erbitten wir Netto nach Erhalt der Rechnung.

Diese Preisliste gilt ab dem 15. Oktober 2019. Die vorherige Liste verliert somit ihre Gültigkeit.

Wir würden uns freuen, wenn Sie unser Angebot interessiert.

Sprechen Sie mit uns oder rufen Sie uns an. Tel. 07644-1636

Sie können uns natürlich auch in unserem Fachgeschäft in 79341 Kenzingen, Balgerstraße 37 besuchen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

Ihre Metzgerei Reisch in Kenzingen