

# Schlachtschüssel

Wie früher gibt es bei uns heute noch die traditionelle Schlachtschüssel. Im Herbst wurden meist die Hausschweine geschlachtet, um genug Nahrung für den Winter einzulagern. Da Blutwurst schnell verzehrt werden musste, wurde daraus ein Fest gemacht. Genauso führen wir diese Tradition weiter.

**Metzelsuppe** mit Brot

5,50 €

**Bratwurst** mit Kraut

12,50 €

**Blutwurst und Leberwurst** mit Kraut

12,50 €

**Schlachtplatte**

Sauerkraut mit Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst und Bauch

15,50 €

**Bauch** gekocht mit Kraut und Bratkartoffeln

13,50 €

„Nach der Schlachtschüssel noch an Schnaps?“

Sprechen Sie uns an, und fragen Sie nach unserer Spirituosen Karte  
oder nach unserem Schnapskarussell.

Edelbrände und Liköre sind von Familie Mozer aus Pfedelbach.