

# Schaile's Kellerbesen



## Warme Speisen

### Besen Tapas

(Kraut mit Bauch, Wurstsalat, Schmalz, Wein oder Saft 0,1)

Keller Teller \* 3,4,5

(Salzfleisch, Bauernbratwurst, Maultasche mit Kraut)

Schlachtplatte \* 3,4,5

(Leber- und Griebenwurst, Bauch, Kesselfleisch mit Kraut)

Salzfleisch mit Kraut \*3

Salzfleisch mit Brot \*3

Leber - und Griebenwurst mit Kraut \*3,4,5

1 Paar Bauern - oder Paprikawürste mit Brot \*3,4,5

3 Maultaschen in der Brühe \*5,10

3 vegetarische Maultaschen in der Gemüsebrühe \*5,10

Portion Kraut



Besen Tapas

## Vesper

Stefans Vesperbrett \*3,4,5

(Schwarze Wurst scharf oder mild ,Landjäger und Käsewürfel)

Wengerter Vesper \*1,3,4,5

(Leber-,Grieben-,Schinkenwurst, Speck und Käse)

Wurstsalat \*3,4

mit Käse

mit Schwarzwurst

Schwarze Wurst scharf oder mild

2 Scheiben Schmalz - oder Kräuterkäsebrot \*3

Obazder

Käsewürfel

2 Scheiben Weingelee Brot



Zusatzstoffe:

1 Farbstoff 3 Natriumpökelsalz 4 Antioxidationsmittel 5 Geschmacksverstärker 10 Phosphat  
Speisen können Gluten und andere Allergenen enthalten.