



# Watzkes Wochenkarte



**Bohneneintopf** A1,I,J,X,2,3,15 9,50 €

Deftiger Eintopf mit Brechbohnen, Kassler und Kartoffelstückchen, dazu reichen wir frisches Treberbrot

*bean stew - hearty stew with broad beans, smoked pork and potato chunks. Served with fresh dark bread*

**Wildbratwurst** A1,C,G,I,L,2,3,7 12,90 €

Hausgemachte Wildbratwurst, verfeinert mit getrockneten Pflaumen und Preiselbeeren, angerichtet mit Spätzlen, Rotkohl und Rotweinsauce

*venison sausage - homemade venison sausage, refined with dried plums and cranberries, served with spaetzle, red cabbage and red wine sauce*

**Haxengröst'l** A1,C,G,F,I,J 14,90 €

Haxenfleisch mit Rosenkohl in der Pfanne angebraten und mit Bratensauce verfeinert, garniert mit einem Setzei, dazu servieren wir hausgemachte Brezenknödelscheiben

*roasted knuckle of pork with Brussels sprouts and refined with gravy, garnished with a set egg, served with homemade pretzel dumpling slices*

**Rinderroulade** A1,C,G,I,J,M,X,2,3,15 16,90 €

nach Großmutter's Art gefüllt mit Speck und Zwiebel, bestrichen mit Senf, im Ofen geschmort, angerichtet mit Kartoffelklößen und Rotkohl

*beef roulade filled with bacon and onion, coated with mustard onion, coated with mustard, braised in the oven, served with potato dumplings and red cabbage*

**Ofenwarmer Apfelstrudel** A1,C,G,H,1 5,50 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne

*oven-warm apple strudel - with vanilla ice cream and whipped cream*

