



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

