

## Vesperkarte ab 17.00 Uhr

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
<i>roh oder gekochtes Schinkenbrot<sup>4</sup></i>		<b>4.50 €</b>
<i>pikanter Wurstsalat mit Salat garniert, Brot</i>	<b>5.20 €</b>	<b>6.70 €</b>
<i>mit Bratkartoffeln</i>	<b>6.30 €</b>	<b>7.80 €</b>
<i>pikanter Straßburger Wurstsalat</i>		
<i>mit Salat garniert, Brot</i>	<b>5.70 €</b>	<b>7.20 €</b>
<i>mit Bratkartoffeln</i>	<b>6.80 €</b>	<b>8.30 €</b>
<i>Schwäbischer Wurstsalat bunt garniert, Brot</i>		<b>7.20 €</b>
<i>(Fleischwurst und Schwarzwurst)</i>		
<i>mit Bratkartoffeln</i>		<b>8.30 €</b>
<i>Schwartenmagensalat mit Brot</i>	<b>5.40 €</b>	<b>6.90 €</b>
<i>mit Bratkartoffeln</i>	<b>6.50 €</b>	<b>8.00 €</b>
<i>Strammer Max<sup>4</sup>, Bauernbrot</i>		
<i>mit gekochtem Schinken<sup>4</sup>, Käse, 2 Spiegeleier</i>		<b>6.80 €</b>
<i>3 Speckeiern im Gußpfännle, Brot</i>		<b>5.80 €</b>
<i>Toast „Hawaii“ Ananas, gekochtem Schinken<sup>4</sup></i>		
<i>Käse überbacken und Salatgarnitur</i>		<b>7.20 €</b>
<i>Toast „Chef“</i>		
<i>Schweinelendchen, Rahmchampignon, gekochtem Schinken<sup>4</sup></i>		
<i>Käse überbacken und Salatgarnitur</i>		<b>10.80 €</b>
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Brot</i>	<b>5.90 €</b>	<b>7.40 €</b>
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter und Zwiebeln, Brot</i>		<b>14.20 €</b>

## *Engelvesper - Brett*

*Schwarzwälder Schinken<sup>4</sup>, Vesperspeck<sup>4</sup>*

*Blut-, Leberwurst, Schwartenmagen, Camembert*

*Senf, Sahnemeerrettich, Brot, Butter, Obstler* **9.50 €**



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL  
www.besh.de

*Liebe Gäste,*

*ab April 2010 stellen wir unser Fleisch und Wurstsortiment um.  
Wir werden größten Teil unserer Fleisch- und Wurstwaren,  
nur noch aus kontrollierter Aufzucht und Verarbeitung,  
beziehen und verarbeiten.*

*Wir haben es in  
Schwäbisch-Hall gefunden.*

*Ob Fleisch vom  
Schwäbisch-Hällischen Schwein  
Boeuf de Hohenlohe*

*Wurstwaren*

*(Ohne Phosphat, Geschmacksverstärker und Hilfsmittel)*

*legen wir Wert auf Qualität.*

*Alle Tiere sind garniert aus Gen freier  
Zucht*

*und mit kontrollierten Futter aufgewachsen.  
(siehe Broschüre)*



*Der Fleischverarbeitung findet im Zuchtgebiet statt.  
Durch kurze, stressfreie Anfahrtswege wird somit  
ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren gewährleistet.  
Höchste Qualität wird hierdurch ermöglicht und Hilfsmittel wie  
Phosphate, Geschmacksverstärker und Rutterhilfen  
für die Wurstherstellung werden überflüssig.*



Alte Landrasse  
**Schwäbisch-Hällisches Schwein**  
International ausgezeichnet für hervorragende Fleischqualität  
Siegerpreis INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE BERLIN 1988 - 1989 - 1990

Naturgemäß aufgezogen in artgerechter Haltung.  
Mit Qualitätszertifikat!

Ihr Lieferant:  
 BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL  
TELEFON 0 79 04 / 97 97-0