

Ewalds Stadl-Küche im Glas

**MAL ETWAS GANZ BESONDERES
FÜR IHRE LIEBSTEN & MITARBEITER
ODER EINE AUFMERKSAMKEIT
FÜR IHRE KUNDEN.**



Artikel und Preise Stand November 2020

Donnerstag bis Samstag

von 17 bis 20 Uhr

Sonntag

von 11.30 bis 13:00 & 17:00 bis 19:00 Uhr

Vorbestellungen möglich:

Über E-Mail info@stahl-wirges.de

Telefon: 0173 8111581

oder WhatsApp unter gleicher Nummer

**Lieferung in Wirges und Hundsangen bis
an die Haustür ohne Berechnung möglich!**

**Genauere Zutatenliste, Nährstofftabelle
und MHD entnehmen Sie der Glasaufschrift**

Preise inklusive MWST

zuzüglich Versandkosten Verpackung



Unsere Knödel für den Vorratsschrank

Hausgemachte Semmelknödel

Semmel vom Bäcker mit Zwiebelwürfeln
gehackter Petersilie, Milch, Vollei und Gewürzen

1,27 € pro 100 g **360 g Glas 4,60 €**

Veggie

Engadiner Spinat-Käse-Knödel

Semmel vom Bäcker, Spinat, Petersilie
Bergkäse, Emmentaler, Vollei, Milch, Salz, Pfeffer
Muskat

1,63 € pro 100 g **360 g Glas 5,50 €**

Veggie

Bier-Speckknödel Semmel vom Bäcker,
angebratenes Dörrfleisch, Zwiebeln, Petersilie,
Kümmel, Vollei, Malzbier,

1,63 € pro 100 g **360 g Glas 5,90 €**

Tomaten-Basilikumknödel

Semmel vom Bäcker, Zwiebel, Tomatenpüree,
Knoblauch, Basilikum, Vollei und Gewürze

1,81 € pro 100 g **360 g Glas 6,50 €**

Veggie

Süßer-Apfel-Brotknödel mit Zimtnote, Äpfel
süße Hefbrötchen, Vollei, Milch, Zucker

1,39 € pro 100 g **280 g Glas 3,90 €**

Inhalte ergeben ca. 2-3 Portionen

Was immer gut passt zu unseren Knödeln

Glas Hirschgulasch aus dem Schmortopf

mit Rotwein und Preiselbeeren verfeinert

2,58 € pro 100 g **345 g Glas 8,90 €**

Glas Rinderrouladen

nach Großmutter's Art

pikant gefüllt mit Dörrfleisch, Hackfleisch,
Zwiebeln, Essigurke mit leckerer Soße

2,58 € pro 100 g **345 g Glas 8,90 €**

Glas Kalbsragout Steinpilzsoße

Kalbsfleisch von der Kalbshälfte mit Zwiebeln und
Sellerie geschmort, mit Steinpilzen, verfeinert
Weißwein aufgefüllt und einen Schuss Rahm

2,46 € pro 100 g **345 g Glas 8,50 €**

Glas Gezupfte Entenkeule

an Orangensoße

(ohne Knochen) 3,04 € pro 100 g **280 g Glas 8,50 €**

Hausgemachtes Sauerkraut

mit Schmalz, Zwiebeln angesetzt

1,04 € pro 100 g **280 g Glas 3,50 €**

Rotkrautgemüse

mit Schmalz, Zwiebeln, Apfel angesetzt

1,25 € pro 100 g **280 g Glas 3,50 €**

Hausgemachte Malzbiersoße

hergestellt von Schweineknochen, Röstgemüse,
Tomatenmark und Gewürzen mit Malzbier verfeinert

1,25 € pro 100 g **280 ml Glas 3,50 €**

Glas Glühweinsoße passt zum Dessert

6,67 € pro 100 Gramm 30 gr. Glas 2,00 €