

Bestellung bis eine Woche vor Abholung
per E-Mail: info@schinkenwirt.com oder
per WhatsApp bzw. per Telefon:
0160/913 85 613 (Gabi Pfannes)

Bringen Sie zum Abholen Ihr Geschirr bzw.
Ihre Töpfe mit. Besten Dank!

Bitte einen Abholtermin vereinbaren:
ab 25.12. bis 31.12.2022

Vielen Dank!

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten
und einen guten Start ins neue Jahr!

Ihre Familie Pfannes mit dem besten Team der Welt



www.schinkenwirt.com

Weihnachtswünsche „to go“



Eine ganze gebratene Ente (Rohgewicht
ca. 2300 g) heiß und knusprig 33,-

+Kartoffelklöße, frisch gekocht, heiß, pro
Stück 2,-

+hausgemachter Rotkohl, heiß, Portion
(ca.250 g) 4,-

+hausgemachte heiße Entensauce,
Portion 3,-

frisch gekochte Suppen:
Waldpilzsuppe (vegi) 6,-
Kürbissuppe mit frischem Ingwer 5,-
Maronensuppe (Kastanien) 6,-

garantiert aus heimischen Wäldern, frisch und
löffelart geschmort:

**Hirschbraten mit eigener samtiger
Sauce, heiß und saftig**
Portion 18,-

dazu:

- * **Kartoffelklöße**, frisch gekocht, heiß,
pro Stück 2,-
- * **hausgemachter Rotkohl**, heiß,
Portion (ca.250 g) 4,-



geht immer:
**hausgemachte Aioli im
240 ml Schraubglas 3,-**

**frisch gebackenes
rustikales Baguette 3,-**

Desserts im TwistOffGlas: 5,-
original Tiramisu
Mousse au chocolat

vegetarische Weihnachtsgerichte:

hausgemachte Käseknödel mit
Zwiebelschmelze und Krautsalat

17,50

* pikantes Gemüsecurry mit
Kokosmilch und Basmatireis
(vegan)

17,50



geht immer:
hausgemachte Aioli im
240 ml Schraubglas 3,-

frisch gebackenes
rustikales Baguette 3,-

Desserts im TwistOffGlas:
original Tiramisu 5,-

Mousse au chocolat 5,-