



Telefonisch bestellen & selbst abholen

Wir gewähren einen **Rabatt von 20%** bei Selbstabholung.

(Zurzeit leider keine Lieferung möglich.)

Ab 50 € Rechnungswert 1 Flasche Rotwein „Die Eule“ gratis dazu.

Bestellzeiten: Tel: 0371-6949080

- **Samstag** 16-20 Uhr (abends)
- **Sonntag/Feiertag** 11-20 Uhr (ganztägig)
- Mo.-Fr.: Aufgrund der aktuellen Lage
keine Öffnungszeiten (außer: siehe rechts)

Öffnungszeiten über

Weihnachten/ Neujahr:

Fr. 25.12. - So. 27.12.: **11-20 Uhr**

Mo. 28.12. - Mi. 30.12.: geschlossen

Do: 31.12. : **17-20 Uhr**

Fr. 01.01. - Sa. 02.01.: **11-19 Uhr**

So. 03.01.: **11-14 Uhr**

Gänsebrust in Beifußsoße, mit Apfelrotkohl²⁶,
dazu hausgemachte Klöße^{2,5} 19,80 €

Gänsekeule in Beifußsoße, mit Apfelrotkohl²⁶,
dazu hausgemachte Klöße^{2,5} 19,60 €

Barbarie Entenbrust geschmort in Beifußsoße,
mit Apfelrotkohl²⁶, dazu hausgemachte Klöße^{2,5} 19,80 €

Hirschbraten in Sherryrahmsauce²⁷,
dazu gebutterter Rosenkohl und hausgemachte Klöße^{2,5} 19,80 €

Braten von der Mufflonkeule (Wildschaf) in Portweinsauce²⁷,
Speckbohnen²⁶ und Wickelklöße⁸ mit Semmelbutter 19,70 €

Braten von der Rehkeule in Preiselbeer-Sherry-Sahne-Soße²⁷,
dazu gebutterter Rosenkohl und hausgemachte Klöße^{2,5} 22,90 €

Kängurukeulenbraten in Zwetschgenrahmsauce⁵,
dazu Broccoli mit Sauce-Hollandaise und hausgemachte Klöße^{2,5} 18,40 €

Wildhasenkeule mit Preiselbeer-Sahne-Soße,
dazu gebutterten Rosenkohl und hausgemachte Klöße^{2,5} 19,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen², in Madeira/Thymiansauce,
dazu Weinkraut²⁶ und hausgemachte Klöße^{2,5} 19,70 €

Wildschweinroulade^{2,3,8,9,26} in Thymianrahmsauce,
dazu Weinkraut²⁶ und Wickelklöße⁸ mit Semmelbutter 17,90 €

Feine Hirschroulade^{2,3,8,26} mit Preiselbeer-Sahne-Soße,
dazu gebutterter Rosenkohl und hausgemachte Klöße^{2,5} 17,90 €

Lammpfanne mit Knoblauch geschmorte Lammhaxe, dazu Speckbohnen ²⁶ und hausgemachte Klöße ^{2,5}	19,90 €
Hauskaninchenrollbraten dazu gebutterter Rosenkohl und Wickelklöße ⁸ mit Semmelbutter	13,90 €
Opas Sonntagsbraten Erzgebirgischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Apfelrotkohl ²⁶ , dazu hausgemachte Klöße ^{2,5}	13,90 €
Weidesalatteller Verschiedene bunte Salate mit Schafskäse, Oliven ⁶ , Zwiebelringen mit Joghurt-Kräuter-Dressing	12,90 €
Salat Valencia Verschiedene bunte Salate mit Curry-Hühnerbruststreifen mit Joghurt-Kräuter-Dressing	12,90 €
Spanferkelrollbraten² in Schwarzbiersoße dazu Weinkraut ²⁶ und Wickelklöße ⁸ mit Semmelbutter	13,90 €

Weine

Pfalz	Weingut Kohl, Bockenheimer Grafenstück, Dornfelder halbtrocken, ansprechende Rotweinart, leicht abgerundet	0,75 l	15,00 €
Pfalz	Weingut Kohl, Bockenheimer Schlossberg, Dornfelder trocken, mit Künstleretikett, tief dunkler Farbe, besonders ausdrucksvoller Rotwein	0,75 l	16,00 €
Meißen	Müller Thurgau QbA, trocken, jung, fruchtig, angenehme frische Säure, guter Körper, dezent es Muskatbukett	0,75 l	18,00 €

Für weitere Weine und Getränke, schauen Sie gern bei uns auf die Seite und fragen Sie bei der Bestellung nach (viele, aber nicht alles kann mitgenommen werden).

→ https://www.gruetznickels-scheune.de/Getraenke_Gruetznickels-Scheune_Stand-2017-07.pdf [[Link](#)]

1 Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt/Sulfite

6 geschwärzt
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
11 enthält eine Phenylalaninquelle
13 Chinin

14 Coffein
25 Säuerungsmittel/Zitronensäure
26 mit Rauch
27 mit Alkohol

**Wir halten für Sie auch eine separate Allergikerkarte vor.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter.**

Änderungen des Angebots/Preise
vorbehalten. ~ Stand 2020/12/28