

# Metzgete-Karte

## Vorspeisen

Grüner Salat .....	6.00
Gemischter Salat .....	7.00

## Hauptgang

Blutwurst (hausgemacht) .....	11.00
Grosser Schweinsdarm/Blutwurst (hausgemacht) .....	16.00
Leberwurst .....	10.00
Leberli (klein / gross) .....	8.00 / 10.00
Kesselfleisch mit Chrut .....	17.00
Speck (geräuchert) mit Chrut .....	17.00
Rippli mit Chrut .....	18.00
Wädli .....	14.00
Schweins-Geschnetzeltes .....	14.00
Schweins-Schnitzel paniert oder nature .....	14.50
Kotelett paniert oder nature .....	15.00
Voressen .....	15.00
Gstell (Herz und Lunge vom Kalb) .....	12.00

## Beilagen

Portion Chrut .....	5.50
Hausgemachtes Apfelmus .....	5.00
Salzkartoffeln .....	4.00
Pommes frites .....	5.50

## Desserts

Vermicelles .....	6.00 / 7.50
Coupe Nesselrode .....	8.00 / 9.50
Gebrannte Crème .....	7.00

## Sauser

Feiner Sauser, pro dl .....	2.00
-----------------------------	------

.....

En Guete wünscht das ganze  
Erlenholz-Team. Die zweite Metzgete  
ist vom 26. bis 30. November 2014.