



Weihnachten 2018

Am 24. 12. 2018 von 9.00 - 14.00 geöffnet!

Um Vorbestellung bis zum 17. Dezember wird gebeten, um Ihnen ein stressfreies Fest gewährleisten zu können!

Rechtzeitig vorbestellen!

Das Fondue oder Raclette

Perfektes Fleisch in Stücke geschnitten, sortenrein verpackt

| | | | | |
|------------------------|--------|---|-------|----------------------|
| Rinderfilet | kg | € | 50,00 | <input type="text"/> |
| Schweinsfilet | kg | € | 14,00 | <input type="text"/> |
| Hühnerbrust | kg | € | 12,00 | <input type="text"/> |
| American Bacon | kg | € | 10,00 | <input type="text"/> |
| Cocktailsauce | 125 ml | € | 4,00 | <input type="text"/> |
| Eiermajonnaise | 125 ml | € | 4,00 | <input type="text"/> |
| Sauce Aioli | 125 ml | € | 4,00 | <input type="text"/> |
| Sauce Tartar | 125 ml | € | 4,00 | <input type="text"/> |
| French Dressing | 125 ml | € | 4,00 | <input type="text"/> |
| Im Paket ab 4 Personen | Paket | € | 46,00 | <input type="text"/> |

Zur feinen Jause

| | | | | |
|--|-------|---|-------|----------------------|
| Gänseleberleberkäse, Paprika-Mangomarmelade und Briôchekugeln für 6 Personen | Paket | € | 29,00 | <input type="text"/> |
| Gänseleberpastete und Sauce Cumberland | 400 g | € | 55,00 | <input type="text"/> |
| Beef Tatar mit Marinade | kg | € | 50,00 | <input type="text"/> |
| Roastbeef und Sauce Tatar | kg | € | 54,00 | <input type="text"/> |
| Leberkäse zum Selberbacken | kg | € | 19,00 | <input type="text"/> |

Aus der Wurstküche

| | | | | |
|--|--------|---|-------|----------------------|
| Jules Bratwurst | kg | € | 14,50 | <input type="text"/> |
| Frankfurter oder Mettwürstel | kg | € | 14,50 | <input type="text"/> |
| Wursttrilogie (Frankfurter, Mett und Debreziner) | kg | € | 14,50 | <input type="text"/> |
| Consommé vom Rauchenbichler Freilandrind | 500 ml | € | 6,60 | <input type="text"/> |

Frischfleisch

| | | | | |
|---------------------------------------|----|---|-------|----------------------|
| Freilandente | kg | € | 12,00 | <input type="text"/> |
| Weidegans | kg | € | 14,00 | <input type="text"/> |
| Truthahn | kg | € | 14,00 | <input type="text"/> |
| Rinderfilet Mittelstück | kg | € | 56,00 | <input type="text"/> |
| T-Bone Steak | kg | € | 36,00 | <input type="text"/> |
| Hirschrücken im Ganzen oder als Steak | kg | € | 42,00 | <input type="text"/> |

Weitere Fleischstücke oder vorbereitete Braten erarbeiten wir gerne mit Ihnen persönlich!

Jules eingelegter Trüffel

| | | | | |
|--|------|---|-------|----------------------|
| feinster Sud, Einlage 100 g istrischer Trüffel | Glas | € | 78,00 | <input type="text"/> |
|--|------|---|-------|----------------------|



**Unsere Vorbereitungen für Sie
das sogenannte "Mis en place"!**

| | | | |
|----------------------------|--------|---------|----------------------|
| Kalbsrahmgulasch | 500 ml | € 10,70 | <input type="text"/> |
| Rindsgulasch | 500 ml | € 7,20 | <input type="text"/> |
| Chilli con Carne | 500 ml | € 7,20 | <input type="text"/> |
| Hirschragout | 500 ml | € 10,70 | <input type="text"/> |
| Rindsrouladen | 500 ml | € 10,70 | <input type="text"/> |
| Geschmorte Schweinsbackerl | 500 ml | € 10,70 | <input type="text"/> |
| Kalbsjus | 300 ml | € 10,00 | <input type="text"/> |
| Enten bzw. Gansljus | 300 ml | € 10,00 | <input type="text"/> |
| Rotkraut | 500 ml | € 6,60 | <input type="text"/> |
| Serviettenknödel | Stück | € 3,50 | <input type="text"/> |
| Spätzle | kg | € 7,00 | <input type="text"/> |

Sous vide gegarte Entenbrust kg € 24,00
 Sous vide gegarter Schweinsbraten kg € 10,00
 einfach im Rohr fertig knuspern, in 20 Minuten der perfekte Genuss

Desserts bzw. für hinterher

| | | | |
|--|------|---------|----------------------|
| Käsesortiment Kuh, Ziege, Schaf & Butter | kg | € 32,00 | <input type="text"/> |
| Panna Cotta mit Himbeermark | Glas | € 3,00 | <input type="text"/> |
| Schokoladenmousse mit Brombeermark | Glas | € 3,00 | <input type="text"/> |
| Crème Caramel mit Marillenmark | Glas | € 3,00 | <input type="text"/> |

Name:

Abholdatum:

Unsere kleine feine Weinselektion

| | | | |
|---|--------|---------|----------------------|
| SA Riesling Brut, Reichsrat von Buhl | 0,75 l | € 18,00 | <input type="text"/> |
| SA Champagne Taittinger Prelude | 0,75 l | € 49,00 | <input type="text"/> |
| 2017 Grüner Veltliner "Bachgarten" Federspiel | 0,75 l | € 16,00 | <input type="text"/> |
| 2017 Riesling Kabinett, Dr. Loosen | 0,75 l | € 14,00 | <input type="text"/> |
| 2015 Gemischter Satz, Lenikus | 0,75 l | € 15,00 | <input type="text"/> |
| 2015 Butcher Cuvée weiss | 0,75 l | € 20,00 | <input type="text"/> |
| 2009 Roter Berg, Jörg Bretz | 0,75 l | € 16,00 | <input type="text"/> |
| 2015 Blaufränkisch Original, Reumann | 0,75 l | € 18,00 | <input type="text"/> |
| 2015 Pinot Noir "The Butcher", Hans Schwarz | 0,75 l | € 16,00 | <input type="text"/> |
| 2013 Chianti Classico Riserva, Fontalpino | 0,75 l | € 24,00 | <input type="text"/> |



Jules & Tutti