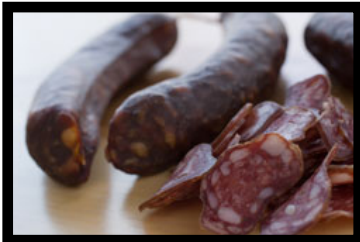


## Spezialitäten



### Mostbröckli

Unser hausgemachtes Mostbröckli, eine feine Spezialität aus Rindfleisch vom Stotzen, speziell gewürzt und im Rotwein eingelegt. So wird es einen Monat gelagert und immer wieder umgeschichtet danach kommt es in den Kaltrauch und wird ca. zwei Wochen geräucht. Dann am besten fein aufschneiden und geniessen mmh!



### Bauernschüblig

Er wird nach alter Tradition aus Rindfleisch und Speck mit feinen Gewürzen und Wein hergestellt. Der Bauernschüblig wird kalt geräuchert und man kann ihn je nach Lust und Laune kalt oder warm geniessen.



### Beinschinken

In der Herstellung wird er ähnlich dem Rollschinkli produziert. Er ist unvergleichlich im Geschmack und seinem Aussehen und bei unserer Kundschaft auch heiss sehr beliebt.



### Schwartenmagen

Dieser wird mit feinstem Schweinefleisch angereichert rassig gewürzt und auf geht ' s zu einem Gaumenschmaus sondergleichen.



### Fleischkäse

Feinste Zutaten und schön gebacken lieben unsere Kunden dieses Produkt sehr. Nicht umsonst haben wir damit die Goldmedaille geholt. Zur Abwechslung haben wir noch die Diabolo Version. Für diejenigen die es gerne scharf haben.