SALATE

- Gurke
- Tomate
- Sellerie
- Blumenkohl
- Rot- oder Weißkraut
- Gelbe oder grüne Bohnen
- Mango
- Blattsalate mit Orangen-Walnuß-Dressing
- Blattsalate mit Mangodressing
- Gemischte Salatplatte mit Balsamico- und Joghurtdressing
- Möhre
- Apfel-Möhre (Rohkost)
- Pilze
- Blumenkohl-Brokkoli
- Fenchel
- Zuckerschoten mit Basilikum

BEILAGEN

- Thüringer Klöße
- Krokettenvariationen,
- Pommes
- Bratkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Basmati-Wild-Reis
- Jasminreis
- Nuß-Käse-Kartoffeln
- Mediterraner Kartoffelauflauf
- Tomatisierter Kartoffelauflauf
- Selleriepüree
- Kürbisragout
- Balsamicolinsen

GEMÜSE

- Butter-, Speckbohnen
- Sauerkraut
- Buttergemüse
- Mandelbrokkoli
- Zitronenfingermöhren
- Rosenkohl mit brauner Butter
- Rotkraut (Portwein-, Ananas-, Apfel-)
- Butterkohlrabi
- Schwarzwurzel oder Blumenkohl in Zitronenbuttersauce
- Erbsen / Möhren
- Rahmporre, -wirsing

VEGETARISCH

- Tomaten-Mozarella-Nudeln
- Gorgonzola-Nudeln
- Gemüselasagne
- Pasta mit Pilzen
- Spaghetti al olio i aglio
- Gefüllte Zucchini
- Gefüllte Paprikaschoten
- Chili con Veg
- Karamelisierte Gemüseauswahl mit Ahornsirup und Nüssen
- Gebratene Austernpilze

SONSTIGES

Darüber hinaus bieten wir Ihnen ein breites Sortiment an:

- Wurst-, Schinken-, Fisch- und Käseplatten
- Desserts

Probieren auch Sie unser einmalig gutes Gehacktes!
Wir beraten Sie gern!
Fordern Sie uns!

PARTYSERVICE

- Lieferung zu Ihnen nach Hause
  - ab 10 Personen
  - auch 200 Personen können komplett versorgt werden

- in unseren eigenen gastronomischen Einrichtungen

ÖBSTERSTÜBCHEN	bis 30 Personen
MUSEUMSBAR	bis 60 Personen
ZUM ALTEN SPEICHER	bis 180 Personen

AGRARGENOSSENSCHAFT E.G. KIRCHHEILINGEN
Bahnhofstraße 186 a 99947 Kirchheilingen
Telefon (03 60 43) 720-0
Telefax (03 60 43) 720-24
info@knackwurstprofi.de
www.knackwurstprofi.de

UNSERE FILIALEN

- Eisenach, Altstadtstraße (Aldi)
- Eisenach, Barfüßer Str. (tegut)
- Gräfenroda, Waldstraße
- Gräfentonna, Marktstraße (tegut)
- Herbsleben, Hauptstraße (tegut)
- Kirchheilingen, Anger
- Stadtilm, Oberilm (nahkauf)
- Sondershausen, Nordhäuser Straße (Aldi)
- Ohrdruf, Marktplatz 13 (tegut)
- Wandersleben, Am Sportplatz 22 (tegut)
- Schlotheim, Oststraße 2 (Aldi)

ANSPRECHPARTNER
Bauernschänke: Chris Eichentopf
Telefon (03 60 43) 7 06-60
Telefax (03 60 43) 7 06-60
oder Herrn Gert Becke
Mobil (01 72) 36 83 74 6

VOM WILD UND DER HAINICH-TAUBE

- auf Anfrage

VOM SCHWEIN

- Schweinemedaillons in Sahnesauce
- Schweinemedaillons „Teufels Art“
- Schweinemedaillons „au four“
- Schweinemedaillons in Joghurtsauce
- Schweinesteak „au four“
- Variationen vom Schweineschnitzel
- Räuberbraten
- Schwedenkeule / Spanferkel
- Spanische Rouladen
- Spanferkelkeule in Schwarzbiersauce
- Spareribs
- Variationen von der Frikadelle
- Kasslerkamm und -rücken
- Schweinshaxen
- Schwarzbierspieße
- Gebackener Kräuterbraten
- Kohl-, Wirsingroulade
- Ragout in Orangensauce
- Cordon bleu
- Gemischte Grillpfanne

VOM RIND UND AUEROCHSEN

- Rinderfilet (mit Marktgemüse) in Rotweinsauce
- Rinderfilet im Kräutermantel
- Roastbeef unter der Brothaube
- Rinderrouladen
- Roulade vom Auerochsen mit Sauerkirschen
- Gulasch
- Rinderfiletspitzen in Morchelrahm
- Rinderbraten in Rotweinsauce
- Sauerbraten vom Rind
- Tafelspitz
- Gebackener Kräuterbraten vom Rind
- Chili con Carne
- geschmorte Beinscheiben
- Tagliata

VON DER GANS

- Braten von Brust und Keule
- Gänsekeule mit Sauerkirschen

VOM KALB

- Kalbsrouladen in Morchelnrahm
- Kalbsmedaillonbraten
- Mediterraner Kalbsbraten
- Gefüllter Kalbsrücken
- Geschmortes Kalb mit Apfel und Pilzen
- Kalbsschnitzel „Saltimbocca“
- Kalbshaxe
- Ragout fin
- Wiener Schnitzel
- Rahmgeschnetzeltes

VOM HUHN

- Hähnchenbrust „Hawaii“
- Hähnchenschnitzel „Gorgonzola“
- Hähnchenbrust „Saltimbocca“
- Marinierte Hähnchenbrust auf asiatischem Gemüse
- Hähnchenbrust mit Kirschtomaten und Rucola
- Bunte Geflügelpfanne
- Hähnchenbrust unter der Pinienkernkruste
- Zitronen-Koriander-Hähnchen
- Orangen-Chicken-Wings
- Kassler-, Hähnchengrillkeulen
- Thai-Curry mit Huhn

VOM LAMM

- Lammbraten, klassisch
- Kräuterlammbraten
- Lammbraten „Bierbrauer Art“
- Lammgulasch
- Lammhaxen in Milch
- Lamm-Curry
- Irish Stew

VON DER PUTE

- Putenroulade mit Pestofüllung
- Puten-Pilz-Pfanne

PASTA

- Gebratene Nudeln (Huhn, Schwein, Rind, Garnelen)
- Tagliatelle mit Kalb
- Pasta mit Schweinefilet und Mohn
- Grüne Bandnudeln mit Lachs in Weißwein-Sahne-Sauce

VON DER ENTE

- Braten von der Entenbrust
- Ente à la orange
- Kohlroulade mit Entenfleisch
- Ente auf asiatischem Gemüse
- Entenbrust, rosa

AUS FLUSS UND MEER

- Fischfilet in Wein-Senf-Sauce
- Lachs-Broccoli-Pfanne
- Variationen von Fischfilet, gebraten
- Gebratene Schalentiere
- Lachsfilet an Blattspinat in Zitronen-Meerrettich-Sauce
- Fischrouladen
- Fischfilet in Bierteig
- Fischfilet auf Mango-Chili-Sauce
- Honigglasiertes Lachsfilet auf Blattspinat
- Meeresfrüchtepfanne
- Thai-Curry mit Garnelen

SUPPEN

KLARE SUPPEN

- Festtagssuppe
- Klare Wildsuppe
- Rinderkraftbrühe

GEBUNDENE SUPPEN

- Champignoncrémesuppe
- Blumenkohlcrémesuppe
- Tomatencrémesuppe mit Gin
- Knoblauchcrémesuppe
- Kressecrémesuppe
- Spinatcrémesuppe
- Kartoffelcrémesuppe mit Steinpilzen

HERZHAFTE SUPPEN & EINTÖPFE

- Soljanka
- Gulaschsuppe
- Wildsuppe
- Gyrossuppe
- Pizzasuppe
- Linsensuppe mit Räucheraal
- Erbsensuppe
- Käsesuppe mit Lauch
- Bäuerliche Tomatensuppe
- Minestrone