

# PUTE

## am Spieß

TRADITION • HANDWERK • GENUSS

Die Vor- und Zubereitung der gegrillten Pute basiert auf einem erprobten und überlieferten Familienrezept und hat bislang alle Gäste und Besucher überzeugt.

Sie werden positiv überrascht sein, welch geschmacklicher Unterschied zu den meist gebacken angebotenen Puten besteht. Das Fleisch ist zart und saftig...

Unser Grillgut wird nicht vorgekocht, sondern unter Einstreichen einer speziellen Würzmischung ca. 5-6 Stunden direkt über dem Grill gegart.



LANGSAM GEGRILLT  
5-6  
STUNDEN  
DIREKT ÜBER DEM  
GRILL

Die Pute wird in Portionen direkt vom Grill geschnitten.

### PUTE AM SPIESS MIT KNÖDEL, CHAMPIGNON-RAHMSAUCE UND ROTKRAUT



1 PUTE / 1 TRUTHAHN (ca. 17 kg) 32,00 € /kg

2 PUTE / 2 TRUTHAHN (ca. 34 kg) 25,00 € /kg

\*Im Preis enthalten sind alle Vor- und Nachbereitungen, sowie Grillmeister, Grill und Verbrauchsmaterial.



KNÖDEL




CHAMPIGNON-  
RAHMSAUCE



ROTKRAUT

### SIE KÖNNEN DAZU BESTELLEN:

-  1 KARTOFFEL-SALAT nach hauseigener Kost (Schüssel 3,0l) 35,00 €
-  1 NUDEL-SALAT nach hauseigener Kost (Schüssel 3,0l) 28,00 €
-  1 SCHÜTTEL-GURKEN nach hauseigener Kost (Schüssel 3,0l) 25,00 €
-  1 FRUCHTIGER SOMMERSALAT nach hauseigener Kost (Schüssel 3,0l) 29,00 €



KARTOFFEL-  
SALAT



NUDEL-  
SALAT



SCHÜTTEL-  
GURKEN



FRUCHTIGER  
SOMMERSALAT



5-6 STUNDEN  
DIREKT ÜBER  
DEM GRILL



HAUSREZEPT &  
SPEZIELLE  
WÜRZMISCHUNG



ERFAHRENER  
GRILLMEISTER



AUSREICHEND FÜR  
VIELE GÄSTE