

Gönn Dir was
Gutes von ...



MARCUS

Raab

Ihr Fleischerfachgeschäft
in der Domstadt Limburg

Tel. 22384
Diezer Str. 25
65549 Limburg

Speisenkarte

Suppen und Eintöpfe

Erbsensuppe hausgemacht

Gulaschsuppe rein Rind

Rindfleischsuppe mit Markklößchen

Hühnersuppe

Broccolicremesuppe

Kartoffelcremesuppe (auch mit Krabben und Kresse)

Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch

Gemüsesuppe

Tomatensuppe mit Hackbällchen

Spargelcremesuppe (Saisonbedingt)(auch mit Hähnchenbrusteinlage)

Minestrone

Schnittchen + Co

Schnittchen mit versch. Belag (Baguette, Roggenbrot, etc)

Weißbrotschnittchen

½ belegte Brötchen

Laugenstangen belegt

Roggenschnittchen, Graubrotschnittchen,

Zwiebelstangen.....

Wir beraten Sie gerne über unser umfangreiches Sortiment

Salate

Hausgemachter Nudelsalat

Pikanter Spätzlesalat

Kartoffelsalat mit Speck oder Mayonnaise

Bay. Krautsalat

Geflügelsalt " Tivoli "

Fleischsalat

Walldorfsalat

Rindfleischsalat

Krabbensalat

Garnelensalat

Puten-Currysalat

Eiersalat

Bay. Wurstsalat

Lachssalat

gem. Salate der Saison mit versch. Dressing

Gurkensalat

Thai Nudelsalat

Antipastivariationen

Fischvariationen kalt

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Honig-Senf-Preiselbeerdip

Lachsröllchen mit Frischkäsefüllung

Forellenfilets

Garnelenspieße mit Dip

Krabbensalat

Garnelencocktail „Alexis“

Vorspeisen und Fingerfood

Verschiedene kalte Platten mit Braten, Wurst und Schinken

Hausmacher Bauernplatte

Münchner Weißwurst mit süßem Senf

Schinkenröllchen

Vitello Tonnato von deutschen Milchkälbern

Minifrikadellen

Hackbällchen mit diversen Dips

Hackbällchen mit Schafskäse

Tomate Mozzarella

Honigmelone mit Parmaschinken

Gefüllte Blätterteigpastetchen

Weißbrotschnittchen mit versch. Belag

gefüllte Eier

gebratene Hähnchenbrust auf Ruccolasalat mit Himbeerdressing

Chicken legs

Roastbeefröllchen

Carpaccio vom Charolais Rind

Hähnchen Cocktailspieße

Putennuggets mit feinem Dip

Antipastivariationen

Frischkäse auf Laugenstange mit frischer Paprika

Mettigel

Schweinefiletmedaillons mit feiner Obstgarnitur

Minischnitzel

Pumpernickel mit versch. Belag
Alpenknacker, Pfefferbeißer
Roastbeefröllchen

Heiße Pfannen

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Gyrosplatte leicht gebunden
Currywurst der Partygag
Putenstreifen „Bangkok“
Hähnchenplatte mit Kräuterrahmsauce
Rotweingulasch vom Charolaisrind
Zwiebelschnitzel pikant gratiniert
Putenschnitzel in Currysoße
Putencurry mit Paprika und Ananas
Entenbrust " Kanton " oder süß-sauer
Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce (opt. mit Pfifferlingen oder Champignons)
Kalbgeschnetzeltes (Züricher Art) vom Milchkalb
Wildgulasch (Wildschwein, Reh oder Hirsch)
Rinderfiletgulasch " Stroganoff "
Herzhafter Rindergulasch
Maishähnchenbrüstchen auf Tomatenrahm mit Mozzarella gratiniert
Schaschlik herzhaft gewürzt

Leckere Bratereien

vom Schwein

Krustenbraten vom Jungschwein

Spießbraten mit vielen versch. Füllungen

Saftiges Kassler vom Jungscheim

Schweinebraten mit würziger Soße

Schweinefiletmedaillons im ital. Landschinkenmantel

Hackbraten Portion 150,200,250,300,350g oder noch größer

Hackbraten (auch gefüllt mit Käse, Pilzen, Lauch.....)

Gefüllte Schweinelende mit Kräutermett

Cordon bleu (von Kalb oder Schwein)

Ganze Schweinekeule gegrillt (ab 20 Pers.)

Spanferkel gegrillt (ab 20 Pers.)

Spanferkelkeule

Gegrillter Schweinebauch

Italienischer Kräuterkamm

Schweinshaxe ohne Knochen

Fleischkäse in vielen Variationen (Pizza, Zwibel, Grob, fein.....)

Schweineschnitzel (Wiener, Jäger, Zigeuner, Zwiebelschnitzel, in versch. Größen)

Geflügel

Putenrollbraten (auch gefüllt)

Hähnchenbrüstchen an Rieslingrahmsoße

Maishähnchenbrust auf feinem Gemüse mit Mozzarella gratiniert

Putenschnitzel natur oder paniert

Grillhähnchen (1/2 oder ganz)

Hähnchen Cordon bleu

Hähnchenbrust paniert, Hähnchenschnitzel

Hähnchenschenkel, Hähnchenflügel, Chicken legs

Entenbrust gegrillt

Entenkeulen

Ganze Puten, Hähnchen, Enten und Gänse, oder Keulen

vom Rind

Rinderfilet am Stück oder in Medaillons gebraten, *mit Pfeffersoße*

Rinderrouladen in pikanter Soße

Sauerbraten „Rheinland“

Tafelspitz gekocht mit Meerrettichsoße

Rinderbraten vom Charolais Rind in Rotweinssoße

Gekochter Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße

Rinderrahmgeschnetzeltes

Rindergulasch

vom Kalb

Osso Bucco (Kalbshaxe in Scheiben)
Kalbsschnitzel versch. Größen
Kalbsbraten in Rahmsoße
Kalbsrahmgulasch
Kalbsrahmgeschnetzeltes
Kalbsrouladen in Salbei-Rieslingrahm
Kalbsröllchen mit Parmaschinken

Wild und Lamm

Wildschweinbraten mit Pfifferlingssoße+Preiselbeeren
Wildschweingulasch
Rehbraten mit Preiselbeersoße
Rehgulasch
Hirschedelgulasch
Hirschbraten
Lammhaxe gegrillt
Lammkeule aus dem Rohr (ohne Knochen)
Lammragout „Provence“

Soßen

Jägersoße
Rahmsoße
Zwiebelsoße
Sauce Hollandaise
Bratensoße fein
Pfeffersoße
Tomatensoße
Champignonrahmsoße
Meerrettichsoße
Rotweinssoße
Currysoße
Zigeunersoße

Gemüse und Gratins

Kaisergemüse in Butter geschwenkt oder mit Sauce Hollandaise
Broccoli mit Mandelsplitter
Broccoligratin
Blumenkohl- oder Blumenkohlgratin
Blumenkohl mit Käse gratiniert
Kartoffelgratin (mit oder ohne Speck)
Apfelrotkohl
Sauerkraut pikant
Erbsen und Möhren an feiner Soße
Rosenkohl mit Speckwürfelchen
Rahmwirsing
Blattspinat
Prinzessböhnchen mit Speckstreifen

Böhnchen im Speckmantel
Spargel (nach Saison)
Bayerisch Kraut
italienisches Pfannengemüse
Champignons in Speck- Kräutersoße

Beilagen

Bratkartoffel
Rosmarinkartöffelchen
Butterspätzle
Kartoffelgratin
Allgäuer Käsespätzle
Semmelknödel
Kartoffelknödel
Serviettenknödel
Basmatireis
Gemüsereis(Djuwetschreis)
Partybrote
Gemischter Brotkorb
Knoblauchbutter
Butter
Salzkartoffel
Folienkartoffeln mit Sour Creme

Aus dem Meer

Lachssteak mit Garnelen auf Zitronen-Buttersoße

Paella (in versch. Ausführungen)

Lachslasagne mit Blattspinat und Mozzarella

Nudeliges

Lasagne " Metzgermeisterart "

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Schinken-Tomatensoße

Rigatoni Rabiata *schön scharf*

Tortellini in Schinken-Sahnesoße mit frischen Champignons

Scharfe Tagliatelle mit Chili und Garnelen

Nachspeisen und Käse

Schokomousse
Bayerisch Creme
Cappuccinocreame
Rotweincreme
Weißweincreme
Vanillemousse
Stracciatellamousse
Rote Grütze mit Vanillesoße
Hausgemachter Obstsalat
Mangomousse
Schokobrownies
Jägermeistermousse
Obstspießchen
Frische Erdbeeren (saisonbedingt)
Tiramisu hausgemacht
Käsevariationen nach Wunsch
Käsewürfel (mit oder ohne Trauben)



Allgemeine Geschäftsbedingungen zum Partyservice

Die Preise ergeben sich aus einer Mischkalkulation. Bitte stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihrem Geschmack zusammen und Sie erhalten von uns einen Kostenvoranschlag.

Haben Sie einen Wunsch der nicht auf unserer Karte aufgeführt ist, fragen Sie uns einfach!

Auftragserteilung mindestens 8 Werktage vor dem Liefertermin.

Alle Preise im Angebot verstehen sich inkl. 7% oder 19% MwSt

Zahlung: Barzahlung bei Lieferung wenn nicht anders vereinbart.

Wir übernehmen keine Haftung für vom Kunden selbst produzierte Speisen.

Partyservicezeiten: Montag bis Samstag (Sonn- u. Feiertage kein Partyservice)