

Metzgerei Schmitz

Grillprodukte der Saison 2022 😊

Schwein:

Schweinerücken (mager)

- Kräuter Classic
- Kräuterbutter Knoblauch
- Bärlauch
- Pußta (scharf)
- Zitronenpfeffer

Schweinerücken gefüllt:

Kreta: gefüllt mit Krautsalat und Feta
Palermo: gefüllt mit Tomate und Mozzarella

Schweinenacken (saftig)

- Schwenksteaks (Gewürzöl und hausgemischter Rub)
- Winzer (schwarzer Pfeffer und ein Hauch Wein)
- Whiskey

Special:

- Knusperbauch
- Grillfackel
- Gourmetspieß (S-Medaillons in Kräuter Meersalz mit Backpflaume in Bacon)
- Geflügel- und Rinderspieße auf Wunsch

Rind:

- Ranger (mild, mit Paprika und Senfkörnern)
- Gaucho (herzhaft, mit schwarzem Pfeffer und Ingwer)
- Kräuter-Senf (herzhafte Senfnote)
- Ochsenkoteletts
- Special Cuts wie Flat Iron, Flanksteak, Babette u.ä. auf Anfrage

Pute:

- Kräuter-Meersalz
- Curry
- Mango

Lamm:

- Hüftsteaks (mit Kräuter der Provence)
- Kotelett
- Lammlachs und Filets
- French Racks (auf Vorbestellung)

Würstchen gebrüht:

- Grillwürstchen (klassisch)
- Endericher Rostbratwurst (ehem. Thüringer mit etwas gem. Kümmel)
- Kleine Grillwürstchen für Kinder
- Bärlauchgriller
- Käsegriller
- Wildschweingriller (Saisonal)

Rohe Bratwürste:

- Fränkische (ehem. Nürnberger mit Petersilie und Majoran) auch als Schnecke
- Milano , mit Rucola und Parmesan
- Rindsbratwürstchen
- Grobe und feine Bratwurst