

ANGUSKUHMUTTERHALTUNG

bedeutet:

ARTGERECHTE TIERHALTUNG

im Stall und überwiegend *auf der Weide*.

Naturdüngung (Keine Kunstdünger).

Nur Muttermilch und **WEIDEFÜTTERUNG**,

keine Zufütterung von Mastmitteln.

Qualitätssichernde **EINZELSCHLACHTUNG** der
Tiere ohne Wartezeiten in der eigenen Hofmetzgerei.



FRISCHFLEISCH

Rindfleisch vom Angusrind

(Jungrinder 10 – 12 Monate alt) aus der Mutterkuhhaltung.

Abgabe nur auf Vorbestellung und nur
in den Monaten November und Dezember.

Kleinste Abgabemenge ein Viertel Rind
(ca. 20 bis 40 kg) küchenfertig zerlegt.

Schweinefleisch auf Bestellung.



WIR STELLEN UNS VOR

Unser Hof wird auf natürliche Art, im Nebenerwerb,
mit Angus-Mutterkuhhaltung, Forstwirtschaft und
Direktvermarktung bewirtschaftet. Die Tiere und Wiesen
des „Herrenholz“-Hofes liefern uns die Grundlagen für die
typischen Schwarzwälder Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Diese werden in der hofeigenen Metzgerei von
Metzgermeister und Bauer Christian selbst produziert.



Familie Christian Schwarz
Fleischermeister & Landwirt

Angus-Mutterkuh-Haltung · Hausschlachtung
Herrenholz 1, 77736 Zell-Unterharmersbach, Tel. 07835 72 79
www.urlaub-im-herrenholz.de



Partyservice vom
HERRENHOLZ

natürlich • genießen • schmecken



FLEISCHGERICHTE

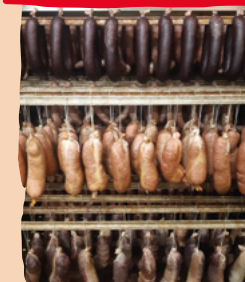
Beilagen & Soßen

GRILLSPEZIALITÄTEN

Hasugemachte Salate & Suppen

SAMSTAGS 7–12 UHR:

Unsere hausgemachten Wurst- & Fleischspezialitäten
AUF DEM ZELLER-STÄDTLEMARKT





UNSER PARTYSERVICE für Ihr Fest zuhause

FLEISCHGERICHTE

Vom Schwein

- Frikadellen
- Schweinemedallion in Pfefferrahm oder Champignonrahmsauce
- Verschieden gefüllte Braten
- Panierte Schnitzel
- Cordon Bleu
- Badisch Elsässische Cordon Bleu
- Schinken im Brotteig
- Schäumele
- Honigschinken
- Gyrosgeschnetzeltes
- Schweinefilet im Blätterteig

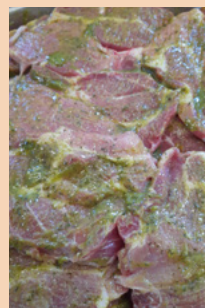


Vom Rind und Kalb

- Sauerbraten
- Rindergulasch
- Knoblauchbraten
- Gefüllte Rouladen

Suppen

- Flädlesuppe
- Gulaschsuppe
- Suppenklöschen in Brühe



BEILAGEN & SOßEN

Beilagen

- Hausgemachte Weckknödel · Bandnudeln
- Spätzle · Kartoffelgratin · Gemüseplatte
- Holzofenbrot und weitere auf Wunsch
- Spinat-Schafskäse-Lasagne ohne Fleisch
- Mediterranes Grillgemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln

Hausgemachte Salate

- Bohnensalat mit Speck
- Bunter Nudelsalat
- Badischer Kartoffelsalat
- Karottensalat mit Apfel
- Verschiedene Wurstsalate

Heiße Fleischkäse

- Pizza-Fleischkäse
- Zwiebel-Fleischkäse

Hausgemachte Desserts

- Apfel-Mascarpone-Dessert
- Mousse au Chocolat
- Tiramisu
- Panacotta mit Beerensoße
- Hausgemachte Kuchen und Torten



Gutscheine & Geschenk- und Vesperkörbe



LECKERES & HERZHAFTES

Grillspezialitäten

- Würste: Servelat, Käseknacker, Feuerli, Rostbratwürste, Currygriller
- Steaks: Schwein, Rind, Pute verschieden mariniert
- Grillkäse eingelegt
- Kräuterbutter, Knoblauchsauce



Vesperpezialitäten

- Vesperbretter mit Holzofenbrot
- Schinken, Wurst- und Käseplatten

Ausstattung

- Leihgeschirr (Auch für Kaffee)
- Leihbesteck
- Kaffeemaschine
- Vesperbretter & Speckmesser

