



PAULANER IM TAL

Die Bio-Hauswildsau vom Kratzer-Hof

Hier hat jede Sau noch einen Namen!

Vor Jahrzehnten ist es dem regionalen Kratzer-Hof in der Nähe von Dorfen gelungen ein Wildschwein mit dem Hausschwein zu kreuzen. Dank artgerechter Haltung der Tiere im Familienverband mit ganzjährigem Freigang bei viel Licht, frischer Luft und in den Boxen auf Stroh ist die Bio-Hauswildsau vom Kratzerhof ein einzigartiges Geschmackserlebnis: Dank ausschließlicher Ernährung von Feldfrüchten – angebaut nach den sehr strengen Richtlinien des NATURLAND®-Verbandes – wächst herrlich gewachsenes Fleisch mit ausgezeichnetem Eigengeschmack, kernig im Biß und zart auf der Zunge.

Somit bietet Ihnen das **PAULANER IM TAL** exklusiv an:

Münchner Schweinsbraten von der Bio-Hauswildsau

In Naturbratensaft mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

€ 11,50

Gschmackige Schnitzelparade von der Bio-Hauswildsau:

je € 14,90

„Holzfäller Schnitzel“

mit Speck, Zwiebeln und Champignons dazu Röstkartoffeln

„Jäger Schnitzel“

mit Waldpilzen in Rahm mit Käse überbacken dazu hausgemachte Eierspätzle

„Münchner Schnitzel“

nach altbayerischem Rezept pikant gefüllt dazu Kartoffel-Gurkensalat oder Kartoffel-Endiviensalat (je nach Saison)

„Budapester Schnitzel“

in feinem Paprikarahm mit wildem Reis und knackigen Marktsalat

„Italienisches Schnitzel“

mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf Rucola-Salat dazu Knoblauch-Baguette