



RÜDEN-METZGETE BUTCHER

OXENMAULSALAT | 18
mit Senf-Vinaigrette, Zwiebeln und Essiggurken

OX MOUTH SALAD
with mustard vinaigrette, onions and pickles

«MARK DER ZUNFT» | 36
Rindstatar im Markbein mit Senfsaat und Pickels
MARROW BONE WITH BEEF TATAR
with mustard seed and pickles

ZOIFTIGE MAULTASCHEN | 18 / 42
mit Schmelzzwiebeln und Rindsbouillon
GUILD STYLE DUMPLINGS
with sautéed onions and beef bouillon

BLUT- & LEBERWURST | 28
mit Champagner-Sauerkraut und Pommes Château
BLOOD AND LIVER SAUSAGE
with Champagne sauerkraut and potatoes

GLASIERTER SCHWEINEBAUCH | 44
mit Dunkelbiersauce, Rotkohlsalat und Bratkartoffeln
GLACED PORKBELLY
with dark beer sauce, red cabbage and roasted potatoes

METZGER-PLATTE (für 2 Personen) | 84
Kalbshaxe am Knochen, Blut- & Leberwurst
mit Jus de Veau, Champagner-Sauerkraut und Pommes Château
TRADITIONAL MEAT PLATTER
Bone-in veal knuckle, blood and liver sausage,
with veal jus, Champagne sauerkraut and potatoes