



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