Lutz haus-gemacht.

- Hausgemachtes Gulasch vom Galloway und Hirsch
- Hausgemachtes Wildschweinsugo
- Hausgemachte Knödelspezialitäten
- Hausgemachte Eierspätzle
- Hausgemachte Fonds (Wildfond, Geflügelfond, Gemüsefond, dunkler Kalbsfond)
- Hausgemachte Rinderbrühe
- Hausgemachtes Bauernentensaftl
- Hausgemachte Bratensauce
- Hausgemachte Fonduesaucen
- Hausgemachte Feinkostsalate
- Fertig gedrehte Kartoffelknödel

- Possenhofener Schlossschinken, Rosmarinschinken, Festtagsschinken, hausgeräucherte Entenbrust, Hirschschinken
- Edelsalami, Hirschsalami, Wildschweinwurzn, Trüffelsalami, Roastbeef, Feinkostpasteten
- Frische Weißwürst und Stockwürste, Wiener, Pfälzer und Regensburger sowie hausgemachter Kartoffelsalat für das klassische Weihnachtsessen



Stockwurst

Kräftig und herzhaft: unsere hausgemachte Stockwurst, die fast vergessene Münchner Spezialität. Heiß aus dem Wasser, mit Brezn und süßem Senf – ein Klassiker.

Kartoffelsalat mit Wiener Würstel

Der Heiligabend-Klassiker aus eigener Herstellung: Wiener und hausgemachter bayerischer Kartoffelsalat.





Weißwürst

Ausgezeichnet beim Metzger Cup des Fleischerverbands Bayern mit Höchstpunktzahl für Geschmack, Konsistenz und Aussehen. Mit 50 % Kalbfleisch und frischer, handgezupfter Petersilie hergestellt – traditionell, fein und unverwechselbar im Genuss.