

**SPEZIALITÄTEN FÜR DIE OSTERWOCHE IN**  
**IHRER FLEISCHHAUEREI POMMER IN SEEKIRCHEN**  
**06212/2240**

**Donnerstag und Freitag gibt,s wieder frischen Fisch:**

Kabeljau, Heilbutt, Atlantikzunge, Lachs,  
natürlich alles filetiert.

**Feinstes vom Seekirchner Milchkalb:**

- Kalbsbrust fertig gefüllt mit 3 verschiedenen Füllen Ihrer Wahl:
- Pilz-, Bärlauch- od. klassische Knödelfülle
- Kalbsbraten mit und ohne Niere vom Kalbsrücken
- Kalbsnüsschen

**Tauernlamm:**

- Lammschlägel mit Bärlauch- od. Steinpilzknödelfülle
- Lammkronen
- In frische Kräuter eingelegte Lammkotelett
- Osso Bucco vom Lamm

**Allerei Verschiedenes:**

- Maishendlbrüsterl mit getrüffeltem Spargel
- In Kräutermarinade eingelegte Beefsteak oder Rumpsteaks
- Hohe Rippe Dry aged vom Seekirchner Rind
- Gefüllte Hühnerschnitzel mit frischen Basilikumblätter, Tomaten u. Büffelmozzarella
- Kaninchenfilet gefüllt oder Keulen fertig gewürzt
- Stubenkücken mit oder ohne Fülle
- Putenrollbraten mit Ruccola, Fetakäse und getr. Tomaten (bitte vorbestellen)
- Flugentenbrüstl
- Bei Schönwetter versch. Spezialitäten zum Grillen

**Für den Brunch:**

- Osterschinken
- Roastbeef zart rosa
- Bärlauchknöderl
- Tartar von d. Räucherforelle
- Heringsalat
- Selbstgefärbte Ostereier
- Gänseleberterrinen hausgemacht
- Lammschinken
- Pastrami
- Steinpilzknöderl
- Shrimpscocktail versch.Sorten
- franz. Rohmilchkäse
- Trüffelbrie
- Bärlauchaufstrich

**Auf Ihren Besuch freut sich Familie Pommer und Mitarbeiter!**

Ps: In unserer Vinothek finden Sie vielleicht auch noch das ein oder andere passende Ostergeschenk!