



Falter´s hausgemachte Spezialitäten

In unserer kleinen Landwirtschaft züchten wir Rotwild und Merino-Weideschafe. Dazu füttern wir auch einige Hausschweine zur Selbstvermarktung. Die Verarbeitung erfolgt in unserer eigenen Metzgerei direkt am Wildgehege.

Unsere hausgemachten Spezialitäten können Sie nicht nur im Hotel Falter, sondern portionsweise verpackt, auch zu Hause genießen oder verschenken. Auch bieten wir zum selbst kochen qualitativ hochwertige, küchenfertig geschnittenes Hirsch- und Lammfleisch an. Erkundigen Sie sich auch gerne bei unserem Personal.

Wurstwaren aus dem Rauch

Hirschsalami	Stk. ca. 180 g, vakuumiert	ca. 4,50 €
Hirschschinken aus der Keule oder vom Rücken	verschiedene Größen, vakuumiert	
Schweineschinken aus der Keule oder vom Rücken	verschiedene Größen, vakuumiert	

Fertige Gerichte, portionsweise eingeweckt im Glas oder luftdicht verpackt (vakuumiert)

Hirschgulasch in Wacholderrahmsoße <i>(klassisch gekochtes Gulasch von der Hirschschulter)</i>	350 g im Glas	5,50 €
Hirscheintopf <i>(mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und grünem Rosenkohl)</i>	650 g vakuumiert und tiefgefroren	5,50 €
Lammgulasch „Gremolata“ <i>(Gulasch aus der Lammschulter, mit Gewürzen aus der lombardischen Küche, laktose- und glutenfrei)</i>	350 g im Glas	5,50 €
Lamm-Curry <i>(Aus der Lammschulter, mit asiatischen Gewürzen, Früchten und ausgewählten Currypulvern, laktosefrei)</i>	350 g, im Glas	5,50 €
Lammeintopf <i>(mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und grünen Bohnen)</i>	650 g vakuumiert und tiefgefroren	5,50 €
Hausgemachte Schweinskopfsülze <i>(klassisch fränkisch, mit Essigurken und Zwiebeln)</i>	ca. 170 g, vakuumiert	2,00 €

Rohfleisch, verpackt zum Mitnehmen - Küchenfertig, wie im Gastronomiegebrauch zugeschnitten-

vom Wild:

Hirschkalbskeule zerlegt für Braten, Rouladen, Geschnetzeltes, usw.	22,00 €/ kg
Hirschkalbsrücken ausgelöst, oder als Karree	32,00 €/ kg 37,00 €/ kg
Hirschkalbs-Edel-Gulasch aus der Schulter geschnitten	18,00 €/ kg

vom Lamm:

Lammkeule zerlegt für Braten, Geschnetzeltes, Steaks, usw.	27,00 €/ kg
Lammrücken ausgelöst, oder als Karree	32,00 €/ kg 35,00 €/ kg
Lamm-Edel-Gulasch aus der Schulter und Nacken geschnitten	20,00 €/ kg

Weitere Spezialitäten bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an.