**Wir laden Sie herzlich ein, am Pfingstsonntag & Montag zum**

**traditionellen Pfingstmittagstisch mit Spezialitäten vom „Pfingstochsen“ in unserem Haus und am Pfingstmontag auch außer Hausverkauf**

**Alle gesetzlichen Vorschriften werden bei uns erfüllt**

**Sorbische Hochzeitssuppe vom Rindfleisch mit hausgemachten Fleischklößchen, frischem Gemüse, Eierstich und Fadennudeln**

**Gekochtes Rindfleisch aus der Schulter mit frischer Meerrettichsoße & Bauernbrot**

**Gepökelte Rinderzunge gebuttert mit frischem Spargel und Kroketten**

**Hausgemachte Rinderrouladen in Soße mit frischem Rotkohl, Buttergemüse und Kartoffelklößen**

**Deftiger Rinderbraten in Soße aus der Brust mit Buttergemüse, gebratenem Spitzkohl und Kartoffelklöße**

**Gebratene Rindfleischstreifen mit Speckbohnen, frischem Salatbeilage und Pommes Frites**

**Irische Ochsenbäckchen mit Buttergemüse, Rotkohl, Kartoffelklößen in**

**fruchtig-deftiger Soße**

**Verschieden frische hausgemachte Desserts**

**Wir bedanken uns und bitten um Reservierungen und Vorbestellungen**

**Ihre Familie Müller und Team**

**Mehr Informationen erhalten Sie unter**

[**www.muellers-kuechenmeisterei.de**](http://www.muellers-kuechenmeisterei.de)

**Tel. 035796/96290**

****