

Gemüse & Kohl

Mischgemüse

Möhren, Brokkoli, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Erbsen und Babymöhrrchen

Apfelrotkohl

Sauerkraut

Grünkohl

Prinzessbohnen

Sömmerling-Gemüse

Erbsen, Brechbohnen, rote Karotten, Blumenkohl, mit Sauce Hollandaise

Leipziger Allerlei

runde Karotten, Erbsen, Spargel

Rosenkohl

Kartoffeln, Reis & Nudeln

Kartoffelgratin

Speckkartoffeln

peppige Minis, nach Art Bratkartoffeln

Salzkartoffeln

Röstitaler

Kroketten

Kartoffelklöße hausgemacht

warmer Kartoffelsalat

in Essig und Öl

Spätzle

Reis



Kalte Platten und Vesper

gemischte Aufschnittplatte

verschiedene Sorten Bratenaufschnitt, gemischt mit Mettwurst und Schinken

Mettwurst-/Schinkenplatte

mehrere Sorten von Mettwurst, Salami und Schinken

Mettschwein in rustikaler Holzmolle

mit Zwiebelringen

Minimettenden am Wurstbaum

Minischinkenwürstchen am Wurstbaum



Wurstmolle

gemischte Hausmacherwurst-Anschnitte

gemischte Käseplatte

herzhafter Gouda, cremiger Weichkäse oder mundgerechte Käsehappen

Käsespieße

kleine mit Obst und Früchten garnierte Käsespieße als Snack für nebenher

Spargelröllchen

Spargel geschmackvoll in Kochschinken gerollt und dekoriert

Farmers Food

Mettbällchen, kleine Schnitzel, Spieße, Blätterteigsnacks



Fischplatte gemischt

belegt mit den Fischarten der Saison, z.B. Lachs, Makrele, Butterfisch, etc.

Forellenplatte

rauchfrische Forellen aus dem Solling mit Meerrettichsahne

belegte Häppchen

Graubrot & Baguette, dekorative kleine Schnitzchen mit reichlicher Sortimentsauswahl

belegte Minibrötchen

dekorative kleine Brötchen mit reichlicher Sortimentsauswahl

Melonenschiffchen

Honigmelonenschiffchen mit delikatem luftgetrocknetem Schinken

Butter-Ecken

Graubrot, Zwiebelbrot, etc.

gemischter Korb

mit Baguettes und Minibrötchen



Menues Eigene Herstellung

Unsere Gerichte werden selbst zubereitet und besitzen alle eine gemeinsame Zutat: „Qualität“!

Inhaltsstoffe und Allergene

Gerne richten wir uns auf spezielle Wünsche und Allergiker ein. Wir nehmen von unnötigen „Küchenhelfern“ und Zusatzstoffen Abstand.

Kurze Wege

Aus eigener Schlachtung und Fleisch aus der Umgebung. Wir bevorzugen naheliegende Lieferanten und eine regionale Esskultur.

Bestellung vor Ort oder per Telefon

Bestellungen können persönlich oder per Telefon angenommen werden. Wir bitten für eine Terminvereinbarung um einen kurzen Anruf.

Bestellung via E-Mail oder Fax

Wir sind über viele Wege erreichbar: Fax, E-Mail, Telefon und Briefverkehr. Wir bevorzugen Post per E-Mail und bieten bequeme unverbindliche Menüanfragen.

Baukastensystem Gerichte

Über unsere Karte können Menüs individuell zusammengestellt werden. Preise und Menübeispiele sind auf unserer Homepage www.bauer-otte.de zu finden.

Lieferung in Warmhaltern

Optimale Essenslieferung im Chafing Dish/Rechaud, damit auch alles heiß bleibt. Flexible Aufstellung ist gewährleistet.

Gerichte mit Flamme

Befeuerung über Bioethanol, eine kippichere, zuverlässige Brennpaste. Das Essen bleibt ca. 2 Stunden heiß und bei entfernteren Touren wird zusätzliche Brennpaste mitgeliefert.

Gerichte mit Strom

Unsere Suppenbehälter werden zum Teil mit Strom betrieben. Ein heißer Topf ist so auch noch für Mitternacht gegeben.

Nachhaltiges Handeln

Umweltbewusstsein und Auswahl saisonaler Produkte sind Teil unserer Arbeit. Tägliche Frische und regionale Partner gehören selbstverständlich dazu!

Abholmenues

Bei Abholung Ihrer Wunschgerichte erhalten Sie einen Bonus, denn bei uns werden Selbstholer belohnt!

Rückgabe der Geräte

Wir freuen uns über den Erhalt der gereinigten Geräte innerhalb von zwei Werktagen. Schaden muss nach Absprache ersetzt werden.

Zahlungsverkehr

Rechnungen können ohne Abzug bar, per Überweisung oder bequem über EC-Cash in unserm Laden abgewickelt werden.

Empfehlungen

Wenn Ihnen unser Werk gefällt, freuen wir uns sehr über Ihre mündliche Weiterempfehlung – das ist die beste Werbung! Gerne dürfen Sie unsere Wirkungsstätte besichtigen. Wir bitten um Anmeldung.

Stand August 2019. Ältere Karten verlieren ihre Gültigkeit.

Alle abgebildeten Speisen sind Servierbeispiele.

Landfleischerei Daniel Otte • Kastensiekstraße 2 • 37170 Uslar / Schönhagen

feine küche



Kastensiekstr. 2

37170 Uslar/Schönhagen

Tel.: 0 55 71 - 25 63

www.bauer-otte.de

Aus dem großen Topf

Gulaschsuppe

Tomatensuppe

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Nudeln, Möhren und Mettbällchen

Käse-Porree-Suppe

Erbseneintopf

Linsensuppe

Alles vom Feld

hausgemachtes Tzatziki

mit Gurke

Krautsalat

Weißkraut, Gurke, Rapsöl

Kartoffelsalat

herzhaft mit Kartoffeln, Ei, Senf, Gurke, Mayonnaise

Tomate-Mozzarella-Platte

mit Basilikum-Essig

Porreesalat

frisch mit Porree, Ananas, Kochschinkenstreifen und Joghurtcreme

Feldmark-Salat

Karotten, Kraut, Zitrone, Äpfel, Joghurtcreme

Nudelsalat

Nudeln, Ei, Kochschinken, Erbsen, Mayonnaise

Bohnensalat in Sahnedressing

Bohnen, Zwiebeln, Sahne-Joghurtcreme

Bohnensalat in Essig und Öl

Bohnen, Dill, Zwiebeln, Essig-Öl

Antipasti-Platte

z.B. getrocknete Tomaten, mit Frischkäse gefüllte Peperoni oder Champignons, etc.

Rohkostplatte

mit knackigem Saisongemüse, Weißkohl, Karotten, Tomaten etc. sowie Joghurt- oder klarem Kräuterdressing

Hirtensalat

weicher Salzkäse, Oliven, Porree, Tomaten, Zwiebeln, Pesto



Würziges vom Schwein

Spießbraten, Natur

saftiger, gewürzter Nackenbraten vom Schwein mit herzhafter Soße

Spießbraten, gefüllt

gefüllt mit Mett und Zwiebeln sowie pikanter Soße

Schweinerückenbraten, Natur

magerer gewürzter Lachsbraten vom Schwein und deftiger Schweinebratensoße

Kasseler Nacken- und Lachsbraten

mit herzhafter Soße

Hagelschinken (Krustenbraten)

Schweinebraten mit krosser Kruste und würziger Soße

kleine Schweineschnitzel

mit rahmiger Pilz- oder Paprikasoße

Holzfallerhaxen, groß

Hintereisbein, kross gebraten

Minihaxen vom Schwein

mager, würzig und rustikal

Gyros

mageres, würziges Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln

Mettbällchen

gebratene Mettbällchen mit geschmorten Zwiebeln

Schnitzelpfanne

mit würziger Gratinsauce

Gyros in Blätterteig

Tellerportion

Mini-Bregenwürstchen

Burgunderbraten

magerer, saftiger Schulterbraten mit pikanter Rotweinsauce

Filetpfanne

Schweinefilet in Scheiben als Frischkäsegratin mit grünem Pfeffer

Schweine-Medaillons

mit würziger Grillnote und cremiger Pfeffer-Sahne-Soße

Bregenwürste, rund

Bregenwürste im Ring, ca. 240 g, gebraten

Partyrouladen

kleine Schweinerouladen mit herzhafter Füllung in würziger Soße eingelegt

Zwiebelecken

Schweineschnitzel mit Röstzwiebelpanade und Pilzrahmsauce

Grillrippchen

gebratene, würzige Rippen mit einer deftigen Schweinebratensoße

Spanferkel (ab 30 Personen)

zerteilt oder ganz, mit herzhafter Schweinebratensoße



Lust auf Fisch

Lachsgratin auf Spinatbett

pikanter Seelachs, gratiniert

Fleischloser Genuss

rahmiger Gemüseauflauf

Ratatouille (Bauerntopf)

Geflügel und Federvieh

Hähnchenschnitzel

mit würzig krosser Knusperpanade und fruchtiger Currysoße

1/2 Hähnchen

knusprig gebraten

Hähnchen-Cordon bleu

mit fruchtiger Currysoße

Pilzpfanne

Putenfleisch mit Pilzen in Sahnensauce

Geflügelkrustis

panierte, krosse Hähnchenbrust-Minis mit fruchtiger Currysoße

Hähnchenschenkel

saftiges gebratenes Hähnchenfleisch

Putenrollbraten

mit fruchtiger Currysoße

Geschmackvoll vom Rind

Schmorbraten

mit herzhafter Rinderbratensoße

Rinderrouladen

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, mit Senfnote, in deftiger Rinderbratensoße eingelegt

Wild und Wald

Hirschkalbskeule

mit Pfifferlingen, Birnen und Preiselbeeren sowie Wildsoße

Wildgulasch „Steinborner Art“



Kastensiekstr. 2

37170 Uslar/Schönhausen

Tel.: 0 55 71 - 25 63

Fax: 0 55 71 - 914 810

www.bauer-otte.de

info@bauer-otte.de



Ladenöffnungszeiten

Montag: 9 - 12 Uhr
(nachmittags geschlossen)

Dienstag bis Freitag: 9 - 12 Uhr
15 - 18 Uhr

Samstag: 8 - 12 Uhr
(nachmittags geschlossen)