Gemüse & Kohl

Mischgemüse
Möhren, Brokkoli, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Erbsen und Babymöhrchen

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 Fischsorten der Saison, z.B. Lachs, Makrele, Butterfisch, etc.

Forellenplatte
rauchfrische Forellen aus dem Solling mit Meerrettichsahne

belegte Häppchen
Graubrot & Baguette, dekorative kleine Schnittchen 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 kippsichere, 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 Selbstabholer 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 Juli 2022. Ältere Karten verlieren ihre Gültigkeit.

Alle abgebildeten Speisen sind Servierbeispiele.

Landfleischerei Daniel Otte • Kastensiekstraße 2 • 37170 Uslar / Schönhagen

feine küche

Bauer Otte

regionale esskultur

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 Tsatziki
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

Holzfällerhaxen, 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 Gratinsoße

Gyros in Blätterteig
Tellerportion

Mini-Bregenwürstchen

Burgunderbraten
magerer, saftiger Schulterbraten mit pikanter Rotweinsoße

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 Pilzrahmsoße

Grillrippchen
gebratene, würzige Rippchen 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 Sahnesoße

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/Schönhagen

Tel.: 0 55 71 - 25 63
Fax: 0 55 71 - 914 810

www.bauer-otte.de
info@bauer-otte.de

Bauer Otte

Ladenöffnungszeiten

Montag:	ganztägig geschlossen
Dienstag:	9 - 12 Uhr und 15 - 18 Uhr
Mittwoch:	9 - 12 Uhr (nachmittags geschlossen)
Donnerstag:	9 - 12 Uhr und 15 - 18 Uhr
Freitag:	9 - 12 Uhr und 15 - 18 Uhr
Samstag:	8 - 12 Uhr (nachmittags geschlossen)