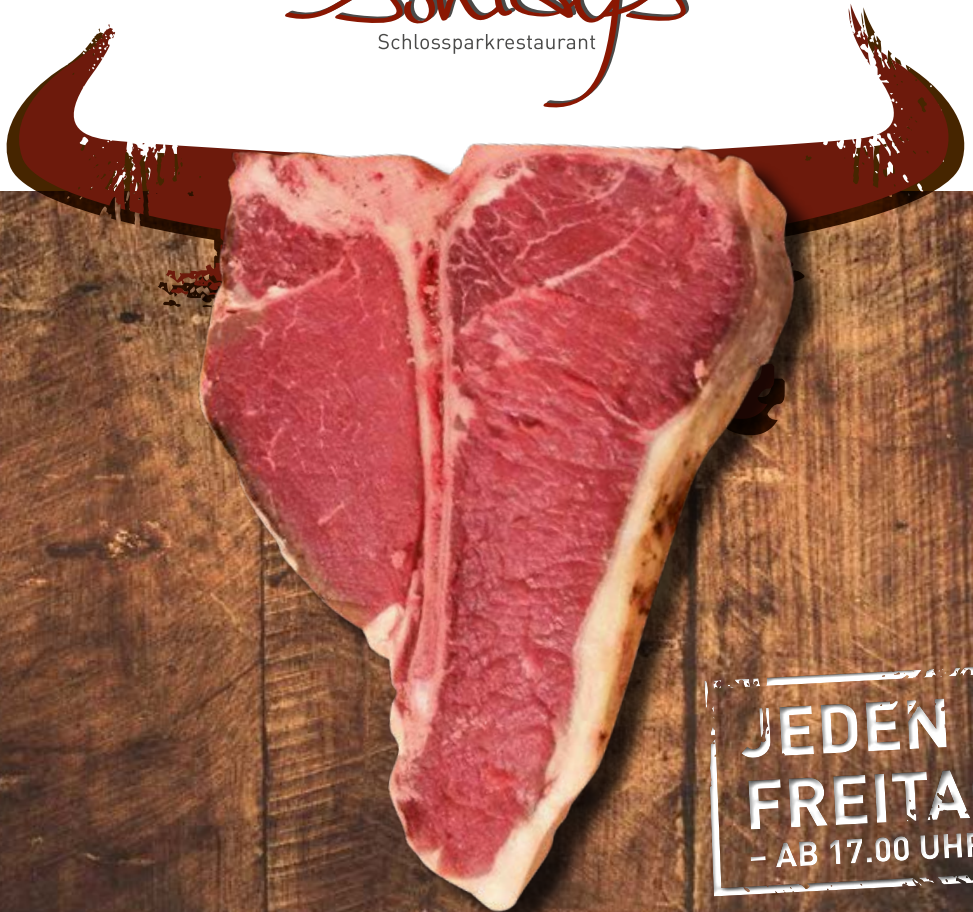


*Sontags*  
Schlossparkrestaurant



**JEDEN  
FREITAG**  
- AB 17.00 UHR -

# PULLED PORK

(gezogenes/gezupftes Fleisch)

Eine Barbecue-Spezialität aus den Südstaaten der USA. Hierfür wird Schweinefleisch aus Schulter und Nacken mehrere Tage lang in eine spezielle Apfelsaftmarinade eingelegt und gewürzt. Das Fleisch wird im Smoker mit Buchenholz ca. 18 – 20 Stunden bei etwa 100 °C heißgeräuchert. Danach ist das Fleisch butterweich und dennoch sehr saftig.

# DRY AGED BEEF

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich aus unserer Region. Wir hängen die Edelteile des Rückens am Knochen ca. 4 – 5 Wochen ab. In dieser Zeit verliert das Fleisch durch den natürlichen Trocknungs- und Reifeprozess ca. 30% an Gewicht/Flüssigkeit und enthält dadurch seinen nussigen Geschmack.

NUR AUF VORBESTELLUNG  
& VERFÜGBARKEIT DER STEAKS



sontag's Schlossparkrestaurant  
Schloßstraße 26 | 88353 Kisslegg  
Telefon 07563 9154608  
[www.sontags-kisslegg.de](http://www.sontags-kisslegg.de)