

MÜNCHNER HAXEN

Restaurant Linde Baden
Freitag, 27. Januar 2012
ab 18.00 Uhr



½ Schweinshaxe, dazu empfehlen wir Ihnen ein Münchner Hofbräubier.
Ein Mass 1 Liter, ein Schnitt ½ Liter.

Die Haxe ist durchwachsen und von einer dicken Haut umgeben. Das Fleisch ist sehr zart und aromatisch. Wird es ungepökelt im Ofen gebraten, verwandelt sich die Schwarte in eine mürbe Kruste. Traditionell sind Haxen während des Oktoberfests auf der Wies'n in München ein absolutes Muss. Unsere feinen Schweinshaxen sind eine Spezialität unseres bayrisch angehauchten Chefs und erfreuen sich grosser Beliebtheit.

Der Metzger schneidet die Haxen nach Originalschnitt und muss deshalb frühzeitig die Anzahl wissen. Zudem braten wir die Haxen ca. 4 bis 5 Stunden im Ofen. Bitte melden Sie sich rechtzeitig an.

Anmeldung bitte bis
21. Januar 2012 an
056 200 94 60 oder
reservation@linde-baden.ch

Preis
1/2 Schweinshaxe Fr. 23.50
Als Beilage erhalten Sie hausgemachten
Kartoffel-Gurken- und Kabissalat.

HOTEL RESTAURANT LINDE | 056 200 94 60 | reservation@linde-baden.ch
Familie Wanner | Mellingerstrasse 22 | 5400 Baden | Parkplätze im Parkhaus Linde
www.linde-baden.ch