

## Neumaiers Kochtüten zum selbst Erwärmen

### SUPPEN

- 1. Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Blumenkohl**  
1l Kunststoffeimer / ca. 4 Portionen als Vorsuppe **13,90€ pro Eimer**
- 2. Kürbis-Kokos-Suppe (vegan)**  
1l Kunststoffeimer / ca. 4 Portionen als Vorsuppe **12,90€ pro Eimer**

### HAUPTGÄNGE

- 3. Rheinischer Sauerbraten mit Sauce und Rosinen**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang **28€ pro Beutel**
- 4. Neumaiers Rinderroulade mit eigener Sauce**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang **28€ pro Beutel**
- 5. Ochsenbäckchen in Rotweinsauce**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang **30€ pro Beutel**
- 6. Wildschweingulasch in Wacholdersauce**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang **28€ pro Beutel**
- 7. Gänse-Brust sous vide gegart**  
1 Vakuumkochbeutel: 2 Brüste (ca. 600 gr.)  
und 1 Vakuumkochbeutel separate Orangensauce **32€ pro Beutel**

### BEILAGEN

- 8. Hausgemachter Apfel-Rotkohl**  
700 gr. Vakuumkochbeutel / 2 Portionen Beilage **9,50€ pro Beutel**

### KÜCHENFERTIG UND GELINGSICHER

- 9. Ganze Gans zum selbst garen mit Sauce (ca. 4 Portionen Hauptgang)**  
1 Gans gebunden vakuumiert, dazu 1l Sauce,  
Kartoffelklöße und hausgemachter Apfel-Rotkohl **99€**