



Menüvorschläge

- Speziell für Samstagabend zum selbst Erwärmen -

Gültig ab 01.06.2023

Gerichte mit Schweinefleisch

Partybackschinken am Stück	6,00 €	p. Pers.
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons	6,00 €	p. Pers.
Spareribs gegrillt (ca. 500 gr. Rohgewicht)	7,50 €	p. Pers.
Schlemmerfilets vom Schwein überbacken mit Gemüse und Käse	9,00 €	p. Pers.
Filetrahtmöpfchen mit Champignons in Rahmsoße	9,00 €	p. Pers.
Schweinefiletmedaillons in Steinpilzrahmsoße	9,00 €	p. Pers.
Schweineschnitzel paniert	4,00 €	Stück
Münchener Schnitzel paniert (mit süßem Senf und Meerrettich)	4,50 €	Stück
Käseschnitzel paniert (mit Emmentaler)	4,50 €	Stück
Cordon Bleu vom Schwein, paniert (mit Schinken und Käse)	4,50 €	Stück
Schinken-Käse-Tascherl zum selber Backen	6,00 €	p. Pers.
Kassler im Blätterteig	6,00 €	p. Pers.
Schinkentorte im Blätterteig	4,00 €	p. Pers.

Gerichte mit Rindfleisch

Puszta Gulasch mit Paprika	9,00 €	p. Pers.
Rinderbraten in Rotweinsauce	9,00 €	p. Pers.
Sauerbraten vom Jungbullen	9,00 €	p. Pers.
Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße	9,00 €	p. Pers.
Rouladen mit Originaler Füllung	9,00 €	p. Pers.

Gerichte mit Kalbfleisch

Kalbsrahmbraten	10,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgeschnetzeltes	10,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgulasch	10,00 €	p. Pers.
Ossobuco (Kalbsbeinscheiben)	10,00 €	p. Pers.



Gerichte mit Geflügel

Putenschnitzel paniert	4,50 €	Stück
Truthahngeschnetzeltes	8,50 €	p. Pers.
Putenfilet überbacken mit Tomate und Mozzarella	8,50 €	p. Pers.
Truthahncurry mit frischem Ingwer	8,50 €	p. Pers.
Putenbraten in Rahmsoße	8,50 €	p. Pers.

Eintöpfe (450 ml)

Kartoffelsuppe	5,50 €	p. Port.
Gulaschsuppe	6,00 €	p. Port.
Chilli con Carne	6,00 €	p. Port.
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	6,00 €	p. Port.

Salat

Salatbuffet „Klassik“, ab 20 Personen - mit Salaten der Saison, 5 verschiedene Variationen	4,50 €	p. Pers.
Salatbuffet „Spezial“, ab 25 Personen - Tomaten-Mozzarellasalat - Griechischer Salat mit Hirtenkäse - Rucola mit Cherry Tomate, Champignons und Parmesan - Marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons - Karotte-Krautsalat mit Walnüssen - Pestonudelsalat <i>Salate können je nach Saison variieren</i>	6,50 €	p. Pers.
Gemischter Salat	2,00 €	p. Pers.
Krautsalat	2,00 €	p. Pers.
Kartoffelsalat, mit oder ohne Gurke	2,00 €	p. Pers.

Nudelgerichte

Nudelauflauf mit Käse überbacken	7,00 €	p. Pers.
Hackfleischnudeln mit Paprika	7,00 €	p. Pers.
Gemüselasagne	7,00 €	p. Pers.
Fleischlasagne	7,00 €	p. Pers.
Gnocchi in Käsesoße mit Blattspinat	7,00 €	p. Pers.



Beilagen

Kartoffelknödel / Semmelknödel	1,50 €	Stück
Spätzle	2,20 €	p. Pers.
Buntes Marktgemüse der Saison	2,80 €	p. Pers.
Apfel-Blaukraut	2,20 €	p. Pers.
Kartoffelgratin	2,50 €	p. Pers.
Kartoffelspalten	2,50 €	p. Pers.

Dessert

Panna Cotta auf Orangensoße	3,90 €	p. Pers.
Cantuccini Creme	3,90 €	p. Pers.
Mousse au Chocolat „Klassik“	3,90 €	p. Pers.
Bayerisch Creme	3,90 €	p. Pers.
Tiramisu	3,90 €	p. Pers.
Frischer Obstsalat der Saison	3,90 €	p. Pers.
Quarkmousse mit Himbeermark	3,90 €	p. Pers.
Süße Beerenlasagne	3,90 €	p. Pers.
Zitronenmousse	3,90 €	p. Pers.

Speisen zum selber Erwärmen können für Samstagabend schon ab 10 Personen bestellen.
Die Mindestabnahme je Gericht liegt bei 10 Portionen.

Die Abholung Ihrer Speisen kann am Samstag bis 13:30 Uhr in unserer Metzgerei erfolgen.
Eine Anleitung zum Erwärmen bekommen Sie selbstverständlich von uns.

Alle Preise gelten bei Selbstabholung in unserer Metzgerei.

Eine Lieferung ist ab 30 Personen möglich. Hierbei müssen wir jedoch je nach Zeitaufwand einen Unkostenbeitrag von 15,00 - 25,00 € berechnen.

Alle Preise sind Bruttopreise und beinhalten 7% gesetzliche MwSt. Falls Sie Teller, Besteck oder sonstigen Service wünschen, erhöht sich laut geltender Rechtsprechung der zu versteuernde MwSt. Satz von 7% auf 19%.

