



Menüvorschläge

- Speziell für Samstagabend zum selbst Erwärmen -

Gültig ab 01.08.2024

Gerichte mit Schweinefleisch

Partybackschinken am Stück	6,00 €	p. Pers.
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons	7,00 €	p. Pers.
Spareribs gegrillt (ca. 500 gr. Rohgewicht)	7,50 €	p. Pers.
Schlemmerfilets vom Schwein überbacken mit Gemüse und Käse	10,00 €	p. Pers.
Filetgeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße	10,00 €	p. Pers.
Schweinefiletmedaillons in Steinpilzrahmsoße	10,00 €	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	10,00 €	p. Pers.
Rinderbraten in Rotweinsauce	10,00 €	p. Pers.
Sauerbraten vom Jungbullen	10,00 €	p. Pers.
Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsoße	10,00 €	p. Pers.
Rouladen mit Originaler Füllung	10,00 €	p. Pers.

Gerichte mit Kalbfleisch

Kalbsrahmbraten	12,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgeschnetzeltes	12,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgulasch	12,00 €	p. Pers.
Ossobuco (Kalbsbeinscheiben)	12,00 €	p. Pers.



Gerichte mit Geflügel

Putenschnitzel paniert	4,50 €	Stück
Truthahngeschnetzeltes	9,00 €	p. Pers.
Putenfilet überbacken mit Tomate und Mozzarella	9,00 €	p. Pers.
Truthahncurry mit frischem Ingwer	9,00 €	p. Pers.
Putenbraten in Rahmsoße	9,00 €	p. Pers.

Eintöpfe (450 ml)

Kartoffelsuppe	5,50 €	p. Port.
Gulaschsuppe	6,00 €	p. Port.
Chili 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

Nudelaufbau mit Käse überbacken	7,00 €	p. Pers.
Hackfleischnudeln mit Paprika	7,00 €	p. Pers.
Gemüselasagne	7,50 €	p. Pers.
Fleischlasagne	7,50 €	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 bestellt werden.
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 20,00 - 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%.

