



## Menüvorschläge

- Speziell für Samstagabend zum selbst Erwärmen -

Gültig ab 01.01.2026

### 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)	4,90 €	Stück
Schinken-Käse-Tascherl zum selber Backen	6,00 €	p. Pers.
Kassler im Blätterteig	7,00 €	p. Pers.
Schinkentorte im Blätterteig	4,00 €	p. Pers.

### Gerichte mit Rindfleisch

Puszta Gulasch mit Paprika	10,00 €	p. Pers.
Rinderbraten in Rotweinsoße	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	14,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgeschnetzeltes	14,00 €	p. Pers.
Kalbsrahmgulasch	14,00 €	p. Pers.
Osso Buco (Kalbsbeinscheiben)	14,00 €	p. Pers.



## Gerichte mit Geflügel

Putenschnitzel paniert	4,50 €	Stück
Truthahngeschnetzeltes	10,00 €	p. Pers.
Putenfilet überbacken mit Tomate und Mozzarella	10,00 €	p. Pers.
Truthahncurry mit frischem Ingwer	10,00 €	p. Pers.
Putenbraten in Rahmsoße	10,00 €	p. Pers.

## Suppen / Eintöpfe

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	4,90 €	p. Pers.
- mit Salaten der Saison, 5 verschiedene Variationen		
Salatbuffet „Spezial“, ab 25 Personen		
- Tomaten-Mozzarellasalat		
- Griechischer Salat mit Hirtenkäse		
- Rucola mit Cherry Tomate, Champignons und Parmesan		
- angebratenes und mariniertes Antipastigemüse		
- Karotte-Krautsalat mit Walnüssen		
- Pestonudelsalat		
<i>Salate können je nach Saison variieren</i>		
Gemischter Salat mit Dressing	2,50 €	p. Pers.
Krautsalat	2,50 €	p. Pers.
Kartoffelsalat, mit oder ohne Gurke	2,50 €	p. Pers.

## Nudelgerichte

Nudelaufbau mit Käse überbacken	8,00 €	p. Pers.
Hackfleischnudeln mit Paprika	8,00 €	p. Pers.
Gemüselasagne	8,50 €	p. Pers.
Fleischlasagne	8,50 €	p. Pers.
Gnocchi in Käsesoße mit Blattspinat	8,50 €	p. Pers.



## Beilagen

Kartoffelknödel / Semmelknödel	2,00 €	Stück
Spätzle	2,50 €	p. Pers.
Buntes Marktgemüse der Saison	3,00 €	p. Pers.
Apfel-Blaukraut	2,50 €	p. Pers.
Kartoffelgratin	3,00 €	p. Pers.
Kartoffelspalten	3,00 €	p. Pers.

## Dessert

Panna Cotta auf Orangensoße	4,90 €	p. Pers.
Cantuccini Creme	4,90 €	p. Pers.
Mousse au Chocolat „Klassik“	4,90 €	p. Pers.
Bayerisch Creme	4,90 €	p. Pers.
Tiramisu	4,90 €	p. Pers.
Frischer Obstsalat der Saison	4,90 €	p. Pers.
Quarkmousse mit Himbeermark	4,90 €	p. Pers.
süße Beerenlasagne	4,90 €	p. Pers.
Zitronenmousse	4,90 €	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.

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%.