

Veranstaltungen

Jeden Dienstag ab 11:00 Uhr

Schweinerines Kesselfleisch

in der Kesselsupp'n - soviel Sie wollen
...Kronfleisch, Herz, Züngerl, Saukopf, Rüssel, Wammerl...
dazu gib't Sauerkraut, Kartoffeln, Brot, Zwiebeln und Kren

★ ★ ★ ★

Jeden Freitag von 9:00 - 12:00 Uhr

Kesselfrische WeiB- und Stockwürste

aus unserer hauseigenen Metzgerei
ständig frische, selbstgebackene Brezn

★ ★ ★ ★

Jeden Sonntag ab 16:00 Uhr

Sonntagsbuffet

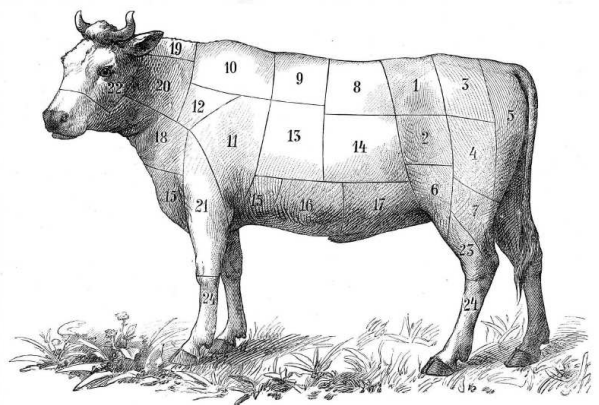
Für Jung und Alt - schlemmen wie im 5-Sterne-Ferienhotel
Pro Erwachsener 17,50€
Kinder bis einschl. 5 Jahre frei von 6 bis 10 Jahre 7,00 €
Von 11 bis 14 Jahre 9,90€

★ ★ ★ ★

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Metzgerei-Gasthof Oberhauser · Hotel zur Post · 82544 Egling
Wolfratshäuser Str. 4 · Tel.: 08176 / 9303-0 · Fax: 08176 / 1786
Mail: info@oberhauser-egling.de · www.oberhauser-egling.de



Ochsenschlachtfest

„Schlecht braucht's
nicht sein, aber viel!“

Karl Valentin



Metzgerei-Gasthof Oberhauser · Hotel zur Post · 82544 Egling
Wolfratshäuser Str. 4 · Tel.: 08176 / 9303-0 · Fax: 08176 / 1786
Mail: info@oberhauser-egling.de · www.oberhauser-egling.de

Auf geht's zum Ochsenschlachtfest...

...jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat ab 18 Uhr
Feinste Schmankerl vom Weideochsen - mager und bekömmlich
Von den Wirtsleuten vor Ihren Augen tranchiert

Fleischteile

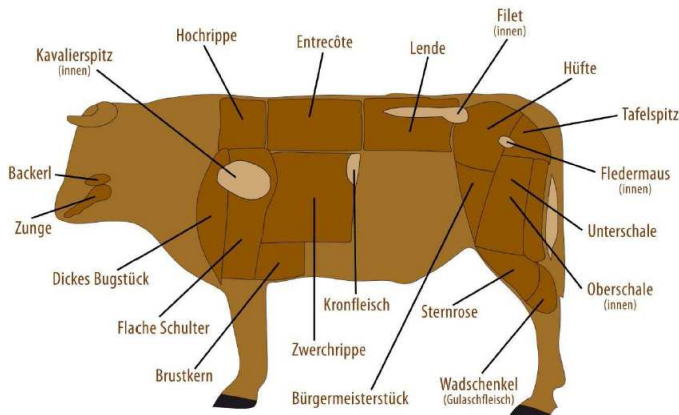
- Tafelspitz** ◆ das Feinste vom Ochs, mager und zart
 - Bürgermeisterstück** ◆ besonders mürb mit zarter Eindeckung
 - Zwerchrippe** ◆ durchwachsen und mit Biss
 - Hochrippe** ◆ das herzhafteste Stück für Kenner
 - Brustkern** ◆ vollfleischig, mit dünner Fettauflage
 - Brustspitz** ◆ unterspickt, besonders zart
 - Flache Schulter** ◆ mageres Teilstück von der Schulter
 - Dickes Bugstück** ◆ durchzogenes Guststück von der Schulter
 - Kavalierspitz** ◆ durchwachsen mit kernigem Fleischfett
 - Sternrose** ◆ von saftigem, weichem Bindegewebe durchzogen
- ### Innereien
- Herz** ◆ absolut mager
 - Zunge** ◆ manche Gäste kommen nur wegen ihr
 - Kronfleisch** ◆ dickes Zwerchfleisch, butterweich und herzhaft
 - Backerl** ◆ seltene Spezialität, fein durchzogen

dazu gib't Kartoffelsalat, Bauernbrot

Sowie eine Auswahl verschiedener feiner Gemüse

Und so funktioniert's:

1. Bestellen Sie bei Ihrer Bedienung das „Ochsenschlachtfest“
2. Daraufhin wird Ihnen Ihr Verzehrbon gebracht
3. Auf Wunsch wird Ihnen eine kräftige Suppe mit Ochsenfleisch, Nudeln und Gemüsestreifen serviert
4. Jetzt gehen Sie mit Ihrem Bon zum Kessel und wählen zwischen den angebotenen Ochsenschmankerln
5. Anschließend können Sie sich am Beilagenbuffet nach Lust und Laune bedienen...



In unserer 5*Metzgerei mit EU-zertifizierter Schlachtung
Verarbeiten wir ausschließlich Vieh von heimischen Bauern.
Daher können wir Ihnen eine einwandfreie Qualität
Für unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten garantieren

Termine zum Ochsenschlachtfest 2017

Telefon 08176 / 9303 - 0

Januar	5. und 19.01.	Juli	6. und 20.07.
Februar	2. und 16.02.	August	3. und 17.08.
März	2. und 16.03.	September	7. und 21.09.
April	6. und 20.04.	Oktober	5. und 19.10.
Mai	4. und 18.05.	November	2. und 16.11.
Juni	1. und 15.06.	Dezember	7. und 21.12.