

Veranstaltungen

Jeden Dienstag ab 11:00 Uhr - **findet derzeit nicht statt**

Schweinernes Kesselfleisch

in der Kesselsupp'n - soviel Sie wollen
...Kronfleisch, Herz, Züngerl, Saukopf, Rüssel, Wammerl...
dazu gibt's 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

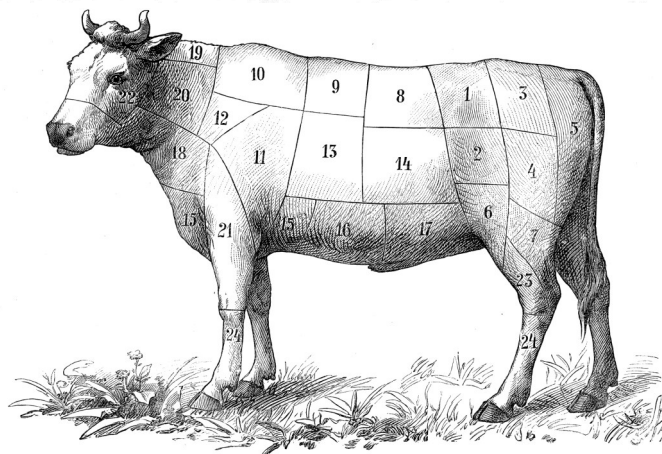
Für Jung und Alt - schlemmen sie sich durch unsere Auswahl
Pro Erwachsenen 18,90 €
Kinder bis einschl. 5 Jahre frei | von 6 bis 10 Jahre 7,00 €
von 11 bis 14 Jahre 9,90€

★ ★ ★ ★

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



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



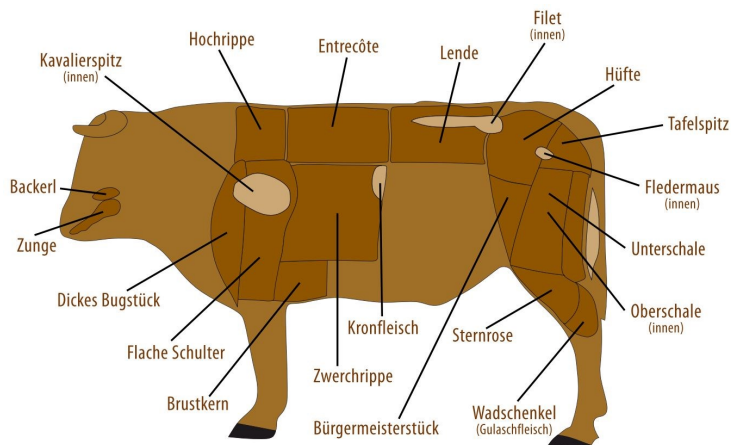
Ochsen Schlachtfest

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

Karl Valentin



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



In unserer 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 2021

Januar	---	Juli	01. und 15.07.
Februar	---	August	05. und 19.08.
März	---	September	02. und 16.09.
April	---	Oktober	07. und 21.10.
Mai	---	November	04. und 18.11.
Juni	17.06	Dezember	02. und 16.12.

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
Bürgermeisterst.	◆	besonders mürb mit zarter Eindeckung
Zwerchrippe	◆	durchwachsen und mit Biss
Hochrippe	◆	das herzhaftes Stück für Kenner
Brustkern	◆	vollfleischig, mit dünner Fettauflage
Brustspitz	◆	unterspickt, besonders zart
Flache Schulter	◆	mageres Teilstück von der Schulter
Dickes Bugstück	◆	durchzogenes Gustostück von der Schulter
Kavalierspitz	◆	durchwachsen mit kernigem Fleischfett
Sternrose	◆	von saftigem, weichem Bindegewebe durch-

Innereien

Herz	◆	absolut mager
Zunge	◆	manche Gäste kommen nur wegen ihr
Kronfleisch	◆	dickes Zwerchfleisch, butterweich und herzhaft
Backerl	◆	seltene Spezialität, fein durchzogen

dazu gibt's 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 Gemüstreifen 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...