

# Veranstaltungen

Jeden Dienstag ab 11:00 Uhr

## Schweineres 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 Weiß- und Stockwürste

aus unserer hauseigenen Metzgerei  
ständig frische, selbstgebackene Brezn

★ ★ ★ ★

Jeden Sonntag ab 16:00 Uhr

## Sonntagsbuffet

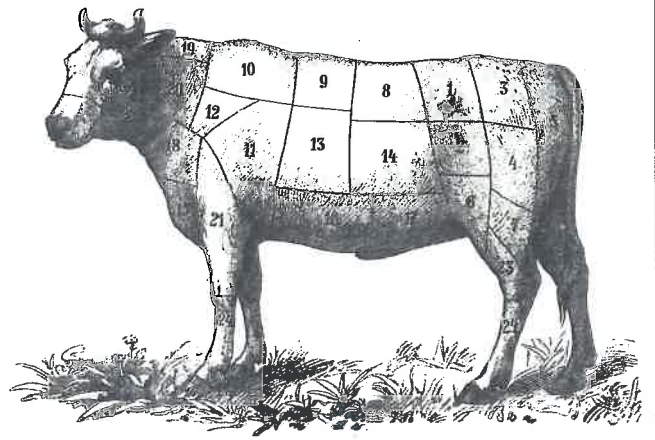
Für Jung und Alt - schlemmen wie im 5-Sterne-Ferienhotel  
Pro Erwachsener 18,90€  
Kinder bis einschl. 5 Jahre frei von 6 bis 10 Jahre 7,00 €  
Von 11 bis 14 Jahre 9,90€

★ ★ ★ ★

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



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



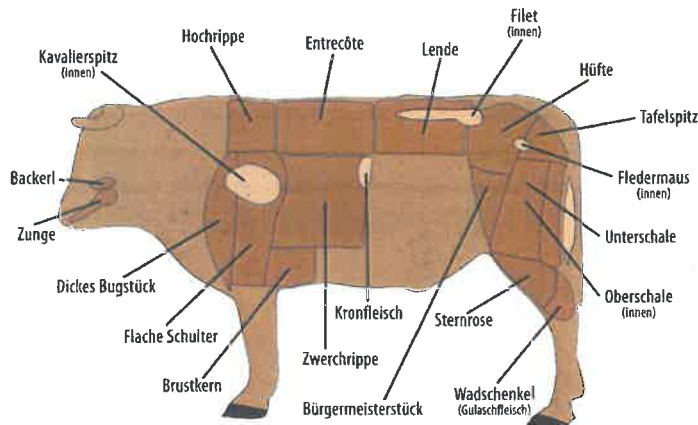
# Ochsenschlachtfest

„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



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

## 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 herzhaft 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 durchzogen

### 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, Bauernbrat  
Sowie eine Auswahl verschiedener feiner Gemüße

## Termine zum Ochsenschlachtfest 2018

Telefon 08176 / 9303 - 0

Januar	4. und 18.01.	Juli	5. und 19.07.
Februar	1. und 15.02.	August	2. und 16.08.
März	1. und 15.03.	September	6. und 20.09.
April	5. und 19.04.	Oktober	4. und 18.10.
Mai	3. und 17.05.	November	1. und 15.11.
Juni	7. und 21.06.	Dezember	6. und 20.12.

### 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...