

Veranstaltungen

Jeden Dienstag ab 11:00 Uhr

Schweizeres 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 Weiß- und Stockwürste

aus unserer hauseigenen Metzgerei
ständig frische, selbstgebackene Brezn

★ ★ ★ ★

Jeden Sonntag ab 16:00 Uhr

Sonntagsbuffet

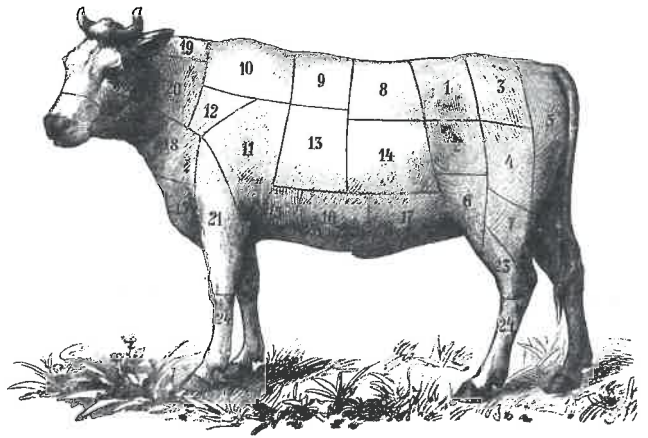
Für Jung und Alt - schlemmen sie sich durch unsere Auswahl
Pro Erwachsenen 18,90 €
Kinder bis einschl. 5 Jahre frei von 6 bis 10 Jahre 7,00 €
Von 11 bis 14 Jahre 9,90 €

★ ★ ★ ★

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



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



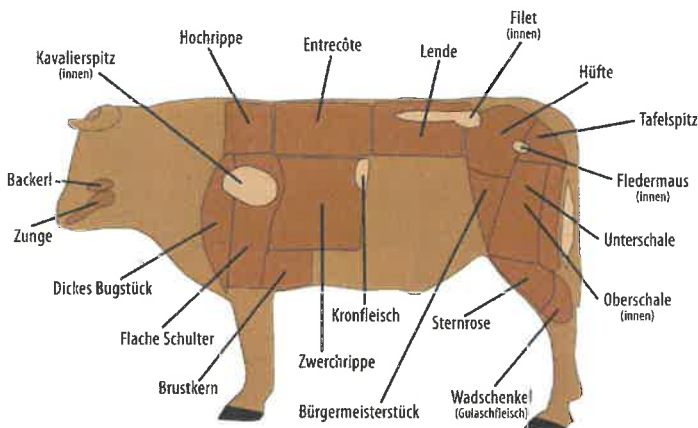
Ochsen Schlachtfest

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

Karl Valentin



Metzgerei-Gasthof Oberhäuser · Hotel zur Post · 82544 Egling
Wolfratshauer 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

Termine zum Ochsen Schlachtfest 2019

Telefon 08176 / 9303 - 0

Januar	3. und 17.01.	Juli	4. und 18.07.
Februar	7. und 21.02.	August	1. und 15.08.
März	7. und 21.03.	September	5. und 19.09.
April	4. und 18.04.	Oktober	3. und 17.10.
Mai	2. und 16.05.	November	7. und 21.11.
Juni	6. und 20.06.	Dezember	5. und 19.12.

Auf geht's zum Ochsen Schlachtfest...

...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
- Zwerrrippe** ♦ durchwachsen und mit Biss
- Hochrippe** ♦ das herzhafte 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 herzhaf
- 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 „Ochsen Schlachtfest“
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 Ochsen Schmankerln
5. Anschließend können Sie sich am Beilagenbuffet nach Lust und Laune bedienen...