

WEITERE AKTIONEN

Jeden Dienstag ab 17⁰⁰ Uhr

SURHAX & SCHLACHTSCHÜSSEL

Zwei Klassiker aus der "schweinerschen" Küche: **Frisch eingesurtes und gekochtes Vorderhaxerl vom Schwein** oder unsere legendären, hausgemachten **Blut- und Leberwurst, mit einer Scheibe gekochtem Wammerl**. Dazu gibt's jeweils Apfel-Sauerkraut und Butterkartoffeln.

Jeden Freitag von 9⁰⁰- 12⁰⁰ Uhr

KESSELFISCHE WEISSWÜRST

Erstgebrühte **Weiß- und Stockwurst**, direkt aus unserer Metzgerei. Serviert als bayrische Dreifaltigkeit mit **Brezen und süßem Senf**. Eine **Reservierung im Voraus** wird zweifelsfrei empfohlen.

Jeden Freitag ab 12⁰⁰ Uhr

AN FISCH UND A MEHLSPEIS'

Im Anschluss an den Frühschoppen gibt's bei uns ganz klassisch entweder **knusprig gebackenes Fischfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade** oder **karamellisierten Kaiserschmarrn** mit einem Schöpfer **Apfelkompott**. Jeweils zum kleinen Preis, für **€ 9,90**.

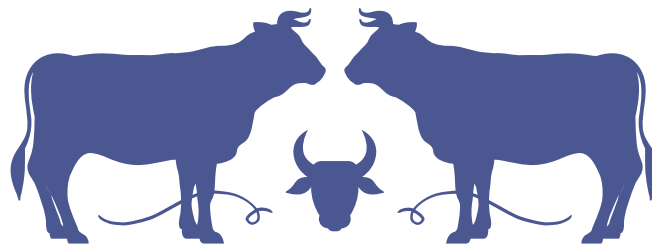
ONLINE TISCHRESERVIERUNG >

Telefon: 08176 | 93030

E-Mail: info@oberhauser-egling.de

Öffnungszeiten: Mo-Do | 17⁰⁰- 22⁰⁰ Uhr

Fr | 9⁰⁰- 22⁰⁰ Uhr || Sa-So | 10⁰⁰- 22⁰⁰ Uhr

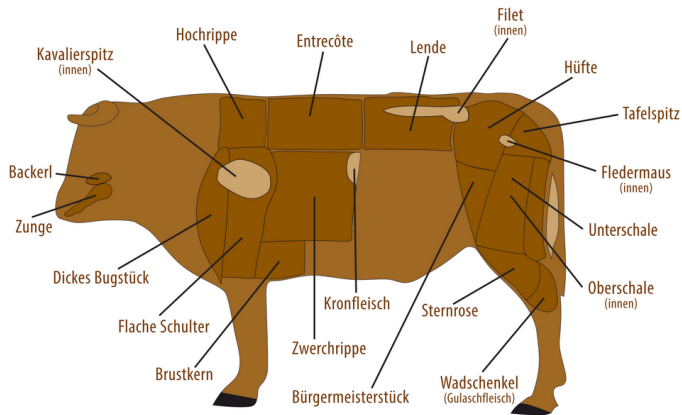


OXENFEST BEIM OBERHAUSER

"Schlecht braucht's nicht sein,
aber viel!" - Karl Valentin



Wolfratshauer Straße 4, 82544 Egling
www.oberhauser-egling.de



In unserer Metzgerei mit EU-zertifizierter Schlachtung verarbeiten wir ausschließlich Vieh von heimischen Bauern. Daher können wir Ihnen bezüglich unserer Fleisch- und Wurstspezialitäten eine ausgezeichnete Qualität garantieren.



TERMINE FÜR'S OXENFEST 2023

Januar	05. und 19.01.	Juli	06. und 20.07.
Februar	02. und 16.02.	August	03. und 17.08.
März	02. und 16.03.	September	07. und 21.09.
April	06. und 20.04.	Oktober	05. und 19.10.
Mai	04. und 18.05.	November	02. und 16.11.
Juni	01. und 15.02.	Dezember	07. und 21.12.

HERZLICH WILLKOMMEN ZUM OXENFEST

Jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat ab 18 Uhr.
 Feinste Schmankerl vom Weideochsen, ob mager, durchwachsen
 oder extravagante Stücke wie Innereien, werden nach Ihren
 Wünschen für Sie tranchiert. So oft Sie mögen!

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	durchzogenes Gustostück von der Schulter
Dickes Bugstück	mageres Teilstück von der Schulter
Kavalierspitz	besonders saftig und geschmacksintensiv
Sternrose	von weichem Bindegewebe durchzogen

INNEREIEN

Herz	absolut magerer und feinfasriger Muskel
Zunge	manche Gäste kommen nur ihretwegen
Kronfleisch	dickes Zwerchfleisch - butterweich
Backerl	herzhaftes, fein durchzogenes Spezialität

dazu gibt's Kartoffelsalat, Bauernbrot, frische Krenvariationen
 sowie eine Auswahl verschiedener, feiner Gemüse

UND SO FUNKTIONIERT'S:

1. Bestellen Sie bei Ihrer Bedienung das „Oxenfest“, daraufhin erhalten Sie den entsprechenden Verzehrbon
2. Auf Wunsch wird Ihnen eine kräftige Suppe mit Ochsenfleisch, Nudeln und Gemüsestreifen als Vorspeise serviert
3. Jetzt dürfen Sie bei unserer Oxenstation die für Sie schmackhaftesten Fleischstücke auswählen und sich nach Wunsch tranchieren lassen
4. Anschließend steht Ihnen am Buffet nebenan eine große Auswahl an Sättigungsbeilagen, Gemüse sowie Verfeinerungen zur Verfügung