

WEITERE AKTIONEN

Jeden Dienstag ab 17[°] 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 Mittwoch ab 17[°] Uhr

DER FANG DES TAGES

Frische im Ganzen gebratene Fische aus der hauseigenen Zucht an der Eglinger Waldstraße. **Je nach Fang des Tages für ein bis zwei Personen** – serviert mit feiner Zitronenbutter, frisch gehackter Petersilie und Butterkartoffeln – à la Müllerin. **Abrechnung erfolgt nach Rohgewicht.**

Jeden Freitag von 9[°]- 12[°] Uhr

KESSELFrische WEISSWÜRST

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

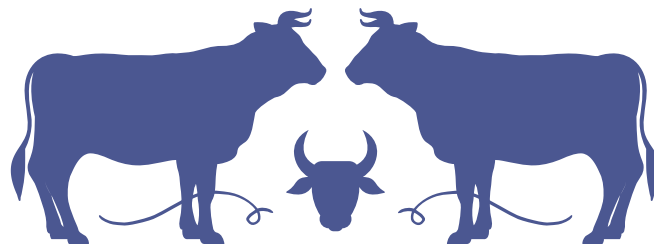
ONLINE TISCHRESERVIERUNG >

Telefon: 08176 | 93030

E-Mail: info@oberhauser-egling.de

Öffnungszeiten: Mo-Do | 17[°]- 22[°] Uhr

Fr | 9[°]- 22[°] Uhr || Sa-So | 10[°]- 22[°] Uhr



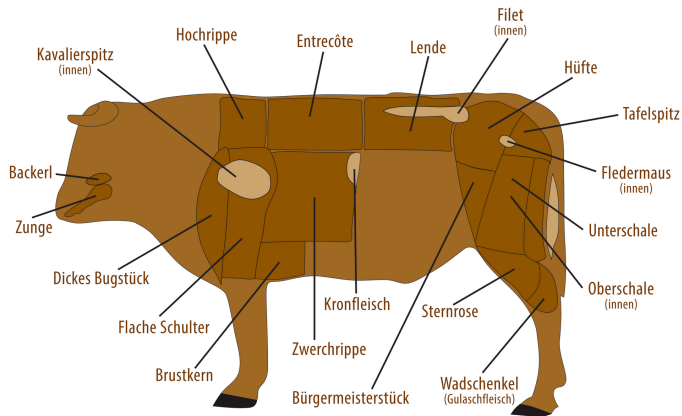
OXENFEST

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 2024

Januar	04. und 18.01.	Juli	04. und 18.07.
Februar	01. und 15.02.	August	01. und 15.08.
März	07. und 21.03.	September	05. und 19.09.
April	04. und 18.04.	Oktober	03. und 17.10.
Mai	02. und 16.05.	November	07. und 21.11.
Juni	06. und 20.06.	Dezember	05. und 19.12.

HERZLICH WILLKOMMEN ZUM OXENFEST

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

FLEISCHTEILE

Tafelspitz
Bürgermeisterstück
Zwerchrippe
Hochrippe
Brustkern
Brustspitz
Flache Schulter
Dickes Bugstück
Kavalierspitz
Sternrose

das Feinste vom Ochs, mager und zart
 besonders mürb mit zarter Eindeckung
 durchwachsen und mit Biss
 das herzhafteste Stück für Kenner
 vollfleischig, mit dünner Fettauflage
 unterspickt, besonders zart
 durchzogenes Gustostück von der Schulter
 mageres Teilstück von der Schulter
 besonders saftig und geschmacksintensiv
 von weichem Bindegewebe durchzogen

INNEREIEN

Herz
Zunge
Kronfleisch
Backerl

absolut magerer und feinfasriger Muskel
 manche Gäste kommen nur ihretwegen
 dickes Zwerchfleisch - butterweich
 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