

WEITERE AKTIONEN

Oktober bis Ostern: 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

KESSELFISCHE WEISSWÜST

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

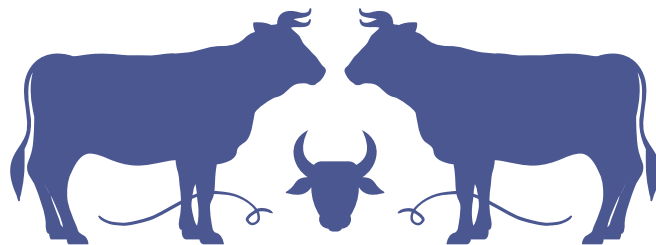
ONLINE TISCHRESERVIERUNG >

Telefon: 08176 | 93030

E-Mail: info@oberhauser-egling.de

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

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



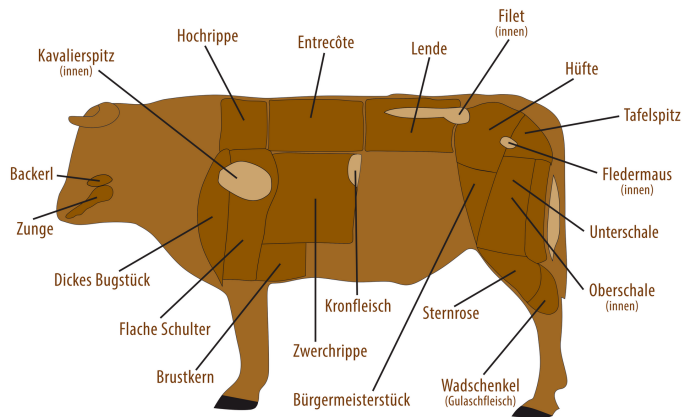
OXENFEST

BEIM OBERHAUSER

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



Wolfratshausener 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 2026

Januar	15.01.	Juli	02. und 16.07.
Februar	05. und 19.02.	August	06. und 20.08.
März	05. und 19.03.	September	03. und 17.09.
April	02. und 16.04.	Oktober	01. und 15.10.
Mai	07. und 21.05.	November	05. und 19.11.
Juni	04. und 18.06.	Dezember	03. und 17.12.

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

INNEREIE

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