

METZGEREI GASTHOF OBERHAUSER

vom 24. Januar bis 9. Februar

Hausgemachter Leberknödel

in kräftiger Rinderbouillon mit frischem Schnittlauch - € 5,90

“Weiße Lady im Schlafrock”

In Brösel gebackener bayrischer Weichkäse mit Preiselbeeren und Salatbouquet - € 15,90

Pichelsteiner Eintopf

langsam gegart, mit viel buntem Suppengemüse, Kartoffeln und Schweinefleisch aus unserer Metzgerei, dazu Bauernbrot - € 16,90

Rinderrouladen

mit deftiger Füllung aus Zwiebeln, Speck, Gurkerl und Karotten, serviert mit herzhafter Soße und hausgemachtem Serviettenknödel - € 20,90

Gesurte Schweinsbackerl

fein geschmort in kräftigem Kümmelsoßerl, dazu Rahmwirsing und abgebräunte Schupfnudeln - € 19,90

Sauerkrautwickel

mit einer Rindfleisch-Füllung, serviert mit einer aromatischen Soße und Kartoffelpüree- € 17,90

Wirsing und Knödel

In Butter gebratene Scheiben vom Brezenknödel auf feinem Rahmwirsing, garniert mit gerösteten Walnüssen - € 16,50

Krautschupfnudeln

Abgebräunte Schupfnudeln verfeinert mit Sauerkraut, glasierten Apfelstücken, Frühlingslauch und Röstzwiebeln - € 15,90

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel mit Puderzucker und einer Kugel Rahmvanilleeis - € 8,90



HOTEL ZUR POST

Wolfratshauer Str. 4 | 82544 Egling | Tel.: 08176/93030
info@oberhauser-egling.de | @gasthof_oberhauser
www.oberhauser-egling.de

