

Speiseplan vom 05.11.18 bis 09.11.18

Montag:

Hubertustopf mit Spätzle

Dienstag:

Hausgemachter Wild-Burger

Mittwoch:

Saftiges Wildgulasch mit Wirsinggemüse
und Ofenkartoffeln

Donnerstag:

Wild-Schäufel mit Knödel und Blaukraut

Freitag:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanillesauce

Salatteller im November

Feldsalat mit Entenbrust,
gehackten Walnüssen und Parmesan
mit herb-süßem Orangendressing
(auch zum Mitnehmen)

Wochenangebote vom 05.11.18 bis 10.11.18

Bratwürstl

Für Grill und Pfanne

€/100g

1,10

Leberkäse

Warm und kalt

€/100g

1,10

Käsebeisser

Deftig leckerer Genuss zur Brotzeit

€/100g

1,15

Wustsalat

Mit Mayonnaise

€/100g

0,95

Montagsschnäppchen

500g Hackfleisch mit 250g Nudeln für 3,-€

Aus unserem Sortiment

Martinsgänse bitte vorbestellen!

Metzgerei Hecht

92331 Lupburg
Blossenberglweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829

Aktuelles

Wir kochen mit Wild

Diese Woche verwöhnen wir unsere Mittagsgäste mit Gerichten rund ums Wild! Ein klassisches Wildgulasch steht dabei genauso auf der Karte wie ein Schäuferl oder ein Burger vom Wild. Lassen Sie sich von diesen außergewöhnlichen Rezepten inspirieren und verwenden Sie Wildfleisch mit gutem Gewissen auch in Ihrer Küche!

Wildfleisch ist ein sehr guter Eiweißlieferant, und der Nährstoffanteil ist oftmals höher als der von klassischen Fleischarten. Es ist mager, da die Tiere ständig in Bewegung sind, und arm an Cholesterin – auch Eisen und Zink liefert uns dieses zarte Stück Natur.

Ein großer Dank an unsere Brautpaare

Die Zeit der Hochzeiten ist für dieses Jahr größtenteils abgeschlossen, und wir möchten uns auf diesem Wege herzlich bedanken bei all „unseren“ Brautpaaren, die wir an ihrem Hochzeitstag verwöhnen und begleiten durften mit unseren Speisen und Buffets.

Es ist uns immer wieder eine große Freude, etwas dazu beizutragen, dass dieser Tag ein unvergesslicher wird und Brautpaar, Familie und Gäste sich willkommen fühlen. Wir durften die Freude an diesem Tag miterleben und euer Vertrauen genießen, und wünschen Euch auf eurem weiteren Lebensweg noch viele solche Momente des Glücks!

Tipp der Woche

Gänsebraten

Auf Vorbestellung bekommen Sie von uns auch heuer wieder in der Region gezogene und küchenfertig vorbereitete Gänse.

Wie wäre es mit einer herbstlich leckeren Füllung aus Steinpilzen, Champignons und Walnüssen?

Fleisch, das bei niedrigen Temperaturen gegart wird, bleibt besonders saftig. Für eine knusprige Haut empfehlen wir, die Gans gegen Ende der Bratzeit mit einer Mischung aus Wasser und ein wenig Salz einzupinseln und sie unter den Grill zu stellen, bis die Haut braun wird und Blasen wirft. Guten Appetit!

Viel Spaß beim Laternenumzug!



Metzgerei Hecht

92331 Lupburg
Blossenbergweg 1
09492 / 288



www.metzgerei-hecht.de

Eichenbühl 2
09492 / 600 829