

ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

SPEZIALITÄTEN AUS DER METZGEREI EBERL

Unsere Produkte sind **frisch** und **hausgemacht**. Wir legen großen Wert auf die Frische unserer Produkte und den **einzigartigen Geschmack**.

Unsere **Hausrezepte** gibt es seit fast **100 Jahren**, sie werden besonders gehütet.

Der Senior Andreas Eberl selbst wacht darüber, dass die alten Hausrezepte gepflegt und weitergeführt werden.

Wir bieten zu jeder Jahreszeit entsprechend **saisonale Produkte** aus **regionaler Herkunft** an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

IHRE METZGEREI EBERL
mit allen Mitarbeitern



Metzgerei Eberl

Hauptstraße 8

82285 Hattenhofen

Telefon: 08145 995700

Briefkasten@gasthof-eberl.de

www.eberl-hattenhofen.de

von Di 13.01. - Sa 17.01.2026

*Die passen in
jede Pfanne*

Frischer Schweinehals

am Stück oder
als saftige Steaks
geschnitten



100 g. € 1,48

*Eine der bekanntesten
Spezialitäten*

Gulasch gemischt

ganz mager geschnitten

100 g. € 1,68



*Nach griechischer
Art*

Geschnetzelte Gyrospfanne

vom Schwein
pfannenfertig zubereitet

100 g. € 1,44

*Leibspeise zarte
Schnitzel*

Schweine- schnitzel

natur und
pfannenfertig paniert

100 g. € 1,38



Die mögen alle

Frische Lyoner und Gelbwurst

mit Naturgewürzen
hergestellt

100 g. € 1,58

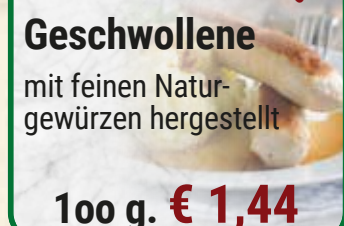


Ab Donnerstag

Geschwollene

mit feinen Natur-
gewürzen hergestellt

100 g. € 1,44



*Echt
hausgemacht*

Haus- salami

im Naturreifungsverfahren
hergestellt

100 g. € 1,98



*Täglich
kesselfrisch*

Deftige Debrecziner

rassig gewürzt

100 g. € 1,58



Hier schmecken Sie die
frische Herstellung

Hausmacher Presssack

verschiedene Sorten

100 g. € 1,22



*Natürlich
hausgemacht*

Nudelsalat „Hausmacher Art“

mit feinem
Kochschinken

100 g. € 1,48



Aus eigener Herstellung

Lauch- Frischkäse

fein gewürzt

100 g. € 1,78



Wie bei Oma

Frische Leberknödel

herzhaft
deftig gewürzt

100 g. € 1,28



ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

REZEPTTIPP:

Koteletts mit Honig-Zwiebeln

Zutaten für 2 Portionen:

2 Koteletts, 1 große Zwiebel,
2 EL Margarine, 3 EL Honig,
Salz und Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Die Koteletts mit Salz, Pfeffer und
Paprikapulver würzen und in einer
Pfanne braten. Aus der Pfanne
nehmen und warmstellen.

Die Zwiebel halbieren und in Ringe
schneiden. Die Margarine in die
Pfanne geben und zerlaufen lassen.
Die Zwiebelringe dazugeben und
etwas weich werden lassen, den
Honig einrühren.

Die Koteletts zu den Honig-Zwiebeln
geben und servieren.

Als Beilage empfehlen wir
Bratkartoffeln und Salat.

*Wir wünschen Ihnen
einen guten und
gesunden Appetit!*



vom Di 20.01. - Sa 24.01.2026

*Aus butterzartem
magerem Rind-
fleisch*

Geschnitzelte Rouladenpfanne

pfannenfertig zubereitet



100 g. € 1,87

klein aber fein

Frischer Schaschlikspieß

mit frischem Paprika
bunt gespießt

100 g. € 1,68



Ganz zart

Magere Rinderschulter

zum Schmoren
und Kochen

100 g. € 1,78



*knüller
der Woche*

Frische Koteletts

natur oder
pfannenfertig paniert

100 g. € 1,22

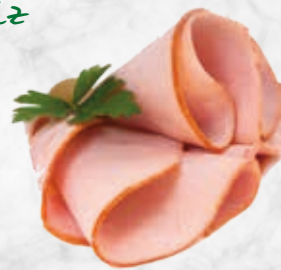


Auf den sind wir stolz

Saftiger Hinterschinken

deftig gepökelt und
im eigenen Saft gegart

100 g. € 1,98



*Schmeckt kalt
und warm*

Feine Käseknacker

mit deftigem Emmentaler

100 g. € 1,48



Der Renner

Lyoner im Ring

laufend
kesselfrisch

100 g. € 1,38



Die mögen alle

Paprika- lyoner

bei uns
mit frischem Paprika

100 g. € 1,68



Deftig und Lecker

Deftige Polnische

frisch aus
unserem Naturrauch

100 g. € 1,69



*Natürlich
hausgemacht*

Feiner Fleischsalat

bei uns
laufend frisch

100 g. € 1,38



Aus unserer Käsetheke

Zott Bayerntaler

45 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,68



Wie bei Oma

Frische Kaspressknödel

herzhaft
deftig

100 g. € 1,78

