

ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

REZEPTTIPP:

Gemüse-Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln, 800 g Gemüse TK, (Kaisergemüse, Brokkoli, Blumenkohl) 200 g Schmand, 150 ml Milch, 1 TL Suppengewürz, 100 g Käse, geriebener, 1 Knoblauchzehe, Butter für die Form, Salz und Pfeffer, Paprikapulver, Muskat

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Gemüse ohne Auftauen ca. 6 Minuten bissfest kochen, dann abgießen.

Die Kartoffeln schälen, würfeln, ca. 8 Minuten kochen, dann abgießen.

Eine Auflaufform mit Butter und der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Das Gemüse und die Kartoffeln darin mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Milch leicht erwärmen, die Suppenwürze hinzufügen und abschmecken. Den Schmand zugeben und verrühren, bis es eine homogene Soße ist. Wer mag, kann jetzt noch etwas Muskatnuss hinzufügen. Über das Gemüse gießen und mit dem Käse bestreuen.

Im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen.

Metzgerei Eberl

Hauptstraße 8

82285 Hattenhofen

Telefon: 08145 995700

Briefkasten@gasthof-eberl.de

www.eberl-hattenhofen.de

vom Di 10.03. - Sa 14.03.2026

Für die schnelle
küche

Geschnetzelte Sportlerpfanne

aus magerem
Schweinefleisch und
frischem Gemüse



100 g. € 1,48

Leibspeise zarte Schnitzel
aus unserer Region

Schweineschnitzel

natur oder
pfannenfertig paniert

100 g. € 1,34



Aktion ★ Aktion

Frische Schaschlik

bunt
gespießt

100 g. € 1,68



Einfach Lecker

Hähnchen- brustfilet

natur und
pfannenfertig gewürzt

100 g. € 1,79



Charakteristischer Geschmack

Schwarzwälder Schinken

deftig gepökelt und kräftig
über Tannenholz geräuchert

100 g. € 2,22



Bei uns aus
schlachtwarmem
Fleisch

Zungenrotwurst

mit Naturgewürzen
kräftig gewürzt

100 g. € 1,38



Lust auf Genuss

Kalter Braten

mager oder
durchwachsen

100 g. € 1,78



Die mögen alle

Champignon- und Eierlyoner

bei uns mit
Naturgewürzen

100 g. € 1,56

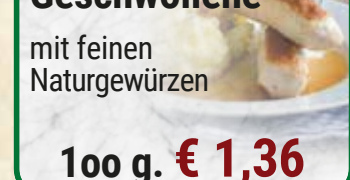


Ab Donnerstag

Geschwollene

mit feinen
Naturgewürzen

100 g. € 1,36



Natürlich
hausgemacht

Hausgemachter Käsesalat

mit Äpfeln und Gurke

100 g. € 1,98



Aus unserer Käsetheke

Original Allgäuer Bergkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,87



Heiß aus der
Pfanne

Fleischpflanzerl

frisch gebraten

100 g. € 1,58



ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

REZEPTTIPP:

Rinderrouladen „Italienische Art“

Zutaten für 4 Portionen:

4 Rouladen vom Rind, 8 Scheiben
Parmaschinken, 100 g Pecorino,
4 EL rotes Pesto, 1 Zwiebel ge-
hackt, 1 Knoblauchzehe gehackt,
2 EL Tomatenmark, 1 Zweig Salbei,
½ Liter Rotwein, ½ Liter Fleisch-
brühe, Salz, Pfeffer, Butterschmalz

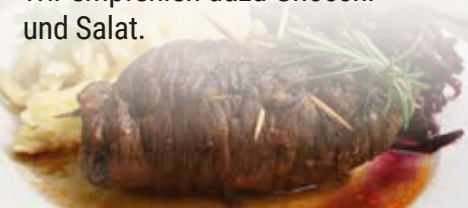
Zubereitung:

Die Rouladen leicht salzen und
pfeffern. Mit dem roten Pesto
bestreichen und auf jede Roulade
zwei Scheiben Schinken legen. Den
Käse hobeln und auf den Rouladen
verteilen. Die Rouladen aufrollen
und feststecken oder zusammen-
binden.

In heißem Butterschmalz rund-
herum anbraten. Die Zwiebel dazu-
geben und leicht anrösten.
Tomatenmark und Knoblauch
ebenfalls leicht anschwitzen.
Mit Brühe und Wein aufgießen
und den Salbeizweig in die Soße
legen. Aufkochen lassen und mit
geschlossenem Deckel bei leichter
Hitze anderthalb Stunden köcheln
lassen.

Anschließend die Rouladen aus
der Soße nehmen und die Soße mit
etwas Stärke binden. Evtl. mit Salz
und Pfeffer nachwürzen.

Wir empfehlen dazu Gnocchi
und Salat.



vom Di 17.03. - Sa 21.03.2026

Wir empfehlen

Schweinesteak „Italia“

mit Tomaten und
Mozzarella gefüllt und
pfannenfertig gewürzt



100 g. € 1,48

Traditionelle, deutsche Küche

Zarte Rinderrouladen

natur oder
klassisch gefüllt



100 g. € 2,44

*Für den beliebten
Sonntagsbraten*

Krusten- braten

natur oder
backofenfertig gewürzt



100 g. € 1,14

*Pfannenfertig
zubereitet*

Geschnetzelte Putenpfanne

„Chinesische Art“



100 g. € 1,68

Lecker mediterran

Feiner Rosmarinschinken

mit mildem Rosmaringeschmack
im eigenen Saft gekocht



100 g. € 2,22

Täglich frisch

Wiener Würstchen

knackig
und zart



100 g. € 1,48

*Echt
hausgemacht*

Paprika Salami

im Naturreifungsverfahren
hergestellt



100 g. € 1,98

Direkt vom Rauchwagen

Schwarz- wurst

im Ring



100 g. € 1,14

Deftig frisch

Landleberwurst

frisch und
geräuchert



100 g. € 1,44

*Natürlich
hausgemacht*

Feiner Fleischsalat

bei uns
laufend frisch



100 g. € 1,36

Aus unserer Käsetheke

Deftiger Tilsiter

45 % Fett i. Tr.



100 g. € 1,58

Wie bei Oma

Hausgemachte Speckknödel

herzhaft
deftig



100 g. € 1,44