

Eberl Hattenhofen

HOTEL · GASTHOF · METZGEREI

ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

vom Di 16.06. - Sa 20.06.2026

FLEISCH ZU GRILLEN IST
DIE EINFACHSTE FORM
DER FETTVERBRENNUNG

Wo: Vor der Metzgerei
beim Eberl in Hattenhofen
**(Das Event findet bei jedem
Wetter statt)**

Wann: 18. Juni 2026
ab 19:00 Uhr

Was erwartet Euch:

- Eberl's Grillspezialitäten
- Erfahrt alles über das perfekte Grillgut
- Tipps für die optimale Zubereitung
- Wissenswertes zu den Produkten
- Verkostung unserer Delikatessen
- Gute Laune



Wir freuen uns auf
Euer Kommen!

Das ganze Team der
METZGEREI EBERL

Metzgerei Eberl

Hauptstraße 8
82285 Hattenhofen
Telefon: 08145 995700
Briefkasten@gasthof-eberl.de
www.eberl-hattenhofen.de

Unser beliebter
Grillklassiker

Grillsteak „Italia“

mit Tomaten und
Mozzarella gefüllt und
grillfertig mariniert



100 g. € 1,48

Aus unserer Region

Filetspieß vom Schwein

in feiner Kräutermarinade
grillfertig eingelegt

100 g. € 1,98



Aichbachtaler
Landgeflügel

Hähnchen- brustfilet

natur und
grillfertig gewürzt

100 g. € 1,68



Aichbachtaler
Landgeflügel

Hähnchen- schenkel

natur oder gewürzt

100 g. € -,98



Auf den sind wir stolz

Eberl's Hinterschinken

deftig gepökelt und
im eigenen Saft gegart

100 g. € 1,98



Frisch aus dem Ofen
schmeckt er am besten

Ofenfrischer Leberkäse

am Stück oder
geschnitten

100 g. € 1,38



Deftig frisch

Hausmacher Leberwurst

frisch
und geräuchert

100 g. € 1,36



Der beliebte
Brotaufstrich

Frische Zwiebelmettwurst

deftig gewürzt

100 g. € 1,44



Beliebt zum
Grillen

Anpiff Grillwurst

mit Käse, rassig gewürzt

100 g. € 1,46



Täglich frisch

Kraut- salat

deftig angemacht

100 g. € -,88



Aus unserer Käsetheke

Bergader Bonifaz

alle Sorten

100 g. € 2,48

Die gibt's nicht
jede Woche

Frische Regensburger

bei uns mit
Naturgewürzen

100 g. € 1,56



ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

REZEPTTIPP:

Souvlaki mit Zaziki

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinesteaks,
1 EL Oregano, 125 ml Zitronensaft,
2 Zehen Knoblauch, zerdrückt,
1 TL schwarzer Pfeffer,
1 EL Zitronensaft, zusätzlich,
1 EL Olivenöl, ½ TL Salz

Zubereitung:

12 Holzspieße, 15 cm lang ca. 1
Stunde in Wasser einweichen. So
brennen sie während des Grillens
nicht an.

Schweinefleisch in 2 cm große
Würfel schneiden. Oregano,
Zitronensaft, Knoblauch und die
Hälfte des Pfeffers in eine
Schüssel geben. Die Schweine-
steaks zugeben und verrühren, bis
sie von der Mischung gut bedeckt
sind. Abgedeckt 1 Std. kalt stellen.

Den zusätzlichen Zitronensaft mit
Öl, Salz und restlichem Pfeffer in
einem kleinen Becher gut ver-
rühren. Fleisch auf die Holzspieße
stecken. Souvlaki 8 - 10 Minuten
grillen, dabei einmal wenden.

Auf einer Platte anrichten und mit
der Zitronenmischung beträufeln.
Heiß servieren und Zaziki als
Beilage reichen.



vom Di 23.06. - Sa 27.06.2026

Leibspeise zarte
Schnitzel aus
unserer Region

Schweineschnitzel

natur oder
pfannenfertig paniert



100 g. € 1,36

Die passen auf jeden Grill

Saftige Grillsteaks

vom Schweinehals
unterschiedlich gewürzt

100 g. € 1,38



Allseits beliebt

Frische grobe Bratwurst

mit Naturgewürzen
hergestellt

100 g. € 1,44



Einfach Lecker

Cevapcici

grillfertig
zubereitet

100 g. € 1,68



Zum Abschluss der Spargelsaison

Zarter Nussschinken

gekocht und
geräuchert

100 g. € 2,22



Die gibt's nicht
jede Woche

Hausmacher Wurstsülze

in pikantem Aspik

100 g. € 1,48

Aus schlacht-
frischem Fleisch

Delikates Leberwurst

im Golddarm oder
im Naturdarm geräuchert

100 g. € 1,44



Die mögen alle

Lyoner und Gurkenlyoner

bei uns mit
Naturgewürzen

100 g. € 1,49



Beliebt als
Brotzeit

Wiener Würstl

knackig und zart

100 g. € 1,46



Natürlich
hausgemacht

Nudelsalat „Hausmacher Art“

mit frischer Fleischwurst

100 g. € 1,38



Aus unserer Käsetheke

Biarom Käse

verschiedene Sorten

100 g. € 1,77

Wie bei Oma

Hausgemachte Speckknödel

herzhaft
deftig

100 g. € 1,38

