

ALLES FRISCH UND
HAUSEGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

UNSER AICHBACHTALER LANDGEFLÜGEL

**Warum ist die mobile Freiland-
haltung die artgerechteste Form
der Hühnerhaltung?**

1. Natürliche Verhaltensweisen

Die Hühner können natürliche Verhaltensweisen ausleben: im Freien scharren, picken, staubbaden und nach Insekten suchen. Dies trägt zu einem aktiven und befriedigenden Leben der Hühner bei, was als artgerecht betrachtet wird.

2. Großzügiger Auslauf

Die Tiere haben deutlich mehr Platz um sich zu bewegen und können dadurch mehr ihrer natürlichen Verhaltensweisen ausüben.

3. Variabilität der Umgebung

Durch die Mobilität der Ställe können die Tiere auf verschiedene Weiden gebracht werden. Verkotete Wiesen und offene Böden mit Pfützenbildung können vermieden werden, was für eine vielfältige Umgebung sorgt. Dies ermöglicht eine abwechslungsreiche Ernährung auf immer grünen Wiesen mit einer starken Grasnarbe und reduziert zudem das Risiko der Bodenübernutzung.

4. Geringerer Stress für die Tiere

Die Hühner sind aufgrund der größeren Bewegungsfreiheit und der natürlichen Umgebung weniger gestresst. Dies kann sich positiv auf die Gesundheit der Tiere und auf die Qualität der produzierten Eier auswirken. Auf tierisches Eiweiß sowie Antibiotika als Wachstumsförderer wird komplett verzichtet.

Metzgerei Eberl

Hauptstraße 8

82285 Hattenhofen

Telefon: 08145 995700

Briefkasten@gasthof-eberl.de

www.eberl-hattenhofen.de

vom Di 14.07. - Sa 18.07.2026

*Aichbachtaler
Landgeflügel*

Pollo Fino

Hähnchenschenkel
entbeint und köstlich
gewürzt



100 g. € 1,68

Aus unserer Region

Frischer Schaschlikspieß

mit frischem Paprika
bunt gespießt

100 g. € 1,58



Nach griechischer Art

Geschnetzelte Gyrospfanne

vom Schwein oder
von der Pute
pfannenfertig zubereitet

100 g. € 1,58



*Für echte
Feinschmecker*

Allgäuer Grillsteaks

gefüllt mit Bergkäse
und Rohschinken

100 g. € 1,48



*Aus der mageren Ober- und
Unterschale, mit Naturgewürzen fein
gepökelt und im eigenen Saft gekocht.*

Feiner Spargelschinken

100 g. € 2,22



*Beliebt zum
Grillen*

Bratwurst Schnecken

deftig und mager

100 g. € 1,48



Mild geräuchert

Deftige Debrecziner

rassig gewürzt

100 g. € 1,56



*Aus eigener
Herstellung*

Paprika- salami

100 g. € 2,28



*Die beliebte
Brotzeitwurst*

Bierwurst und Käsebirwurst

mit und ohne
Emmentaler

100 g. € 1,58



*Natürlich
hausgemacht*

Spaghetti- salat

mit Oliven
und Parmesan

100 g. € 1,58



Aus unserer Käsetheke

Grünländer

45 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,68



Frisch vom Rauchwagen

Pfefferbeißer



100 g. € 1,74

ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

REZEPTTIPP:

kreieren Sie Ihren
Lieblingsburger
Burger Patties

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hackfleisch, 1 TL Salz,
0,5 TL Pfeffer, 1 TL Kräutersalz,
0,5 TL Knoblauchgranulat,
0,5 TL Zwiebelgranulat, 2 Spritzer
Tabasco, 1 Schuss Öl für die Pfanne

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer,
Kräutersalz, Knoblauchgranulat,
Zwiebelgranulat und Tabasco in eine
Schüssel geben und gut miteinander
verkneten - am besten mit feuchten
Händen oder mit einem Mixer mit
Knethakenaufsatz.

Danach den Fleischteig für gut 15
Minuten ziehen lassen.
Anschließend mit den Händen
Patties formen – dabei darauf
achten, dass man sie nicht zu stark
mit den Händen presst, damit sie
beim Braten nicht zu fest werden.
Zum Schluss die Patties, in einer
Pfanne mit ganz wenig Öl, bei mehr-
maligem Wenden mit einem Pfannen-
wender, ausbraten.

Belegen Sie den Burger mit Ihren
Lieblingszutaten wie Bacon, Käse,
Zwiebeln, Essiggurke, Tomate, Salat
etc.



vom Di 21.07. - Sa 25.07.2026

Für echte
Feinschmecker

Bierbrauersteak

vom Schweinehals in
deftiger Marinade
grillfertig zubereitet



100 g. € 1,36

Natürlich und regional,
aus unserer Region

Frisches Hackfleisch

ganz mager gemischt

100 g. € 1,38



Für echte Geniesser

Frische Lammsteaks

in feiner Kräutermarinade
grillfertig eingelegt

100 g. € 3,49



Aus unserer
Region

Grillbauch in Scheiben

grillfertig gewürzt

100 g. € 1,28



Heiß geräuchert und schonend
im eigenen Saft gegart

Feiner Wacholderschinken

mit mildem Wacholdergeschmack

100 g. € 1,98



Echt
hausgemacht

Haus- salami

im Naturreifeverfahren
hergestellt

100 g. € 2,14



Die mögen alle
Paprika-
lyoner

bei uns
mit frischem Paprika

100 g. € 1,54



Die gibt's nicht
jede Woche

Hausmacher Wurstsülze

in pikantem Aspic

100 g. € 1,36



Grillknüller
der Woche

Rote Grillwurst

stets kesselfrisch

100 g. € 1,38



Natürlich
hausgemacht

Feiner Fleischsalat

bei uns
laufend frisch

100 g. € 1,39



Aus unserer Käsetheke

Bayerischer Butterkäse

45 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,48



Wie bei Oma

Frische Kaspressknödel

herzhaft
deftig

100 g. € 1,78

