

ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

SCHWEINEFLEISCH AUS DER REGION

Unser Fleisch kommt ausschließlich
von sorgfältig ausgewählten
Landwirten aus der Region

**Familie Holzmüller aus
Grunertshofen** führt ihren
Betrieb **seit 4 Generationen**.

Sie verfügen über **jahrzehntelange
Erfahrung**.

Der Schweinestall ist in einer
überschaubaren Größe von ca.
50 Schweine, der Stall ist **luftig
und sauber**. Die Schweine haben
Platz zum Spielen mit Stroh,
Bällen und Seilen.

Das Futter wird aus **eigenem
Anbau** selber gemischt-
natürlich **gentechnikfrei**.

Da für uns das **Tierwohl** an erster
Stelle steht, sind **kurze Transport-
wege** für die Tiere wichtig.

Eigene Schlachtung im
Schlachthof Hasenheide in FFB.

**Qualität, die man schmeckt!
Überzeugen Sie sich selbst.**

IHRE METZGEREI EBERL

Metzgerei Eberl

Hauptstraße 8

82285 Hattenhofen

Telefon: 08145 995700

Briefkasten@gasthof-eberl.de

www.eberl-hattenhofen.de

vom Di 06.10. - Sa 10.10.2026

*Von Landwirten
aus der Region*

Schweinefilet

am Stück oder als
Medaillons geschnitten



100 g. € 1,58

*Lecker mediterran,
aber aus unserer Region*

Italianische Schnitzel

in Kräuter-Parmesan Panade
pfannenfertig zubereitet

100 g. € 1,44



*Der beliebte
Klassiker*

Gulasch gemischt

ganz mager geschnitten
und butterzart

100 g. € 1,68

Saftig und mager

Frischer Bierschinken

mit edlen Naturgewürzen
hergestellt

100 g. € 1,58

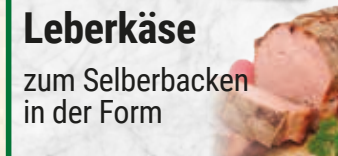


Aktion ★ Aktion

Leberkäse

zum Selberbacken
in der Form

100 g. € 1,22



Hier schmecken Sie die
frische Herstellung

Hausmacher Presssack

weiß und rot

100 g. € 1,36



Für Genießer

Heißgeräucherter Schinken

deftig geräuchert,
mild geräuchert

100 g. € 1,98



Knüller der Woche

Deftige Kochsalami

herzhaft
geräuchert

100 g. € 1,44



Zur Brotzeit

Wiener Würst'l

knackig
und zart

100 g. € 1,48



*Natürlich
hausgemacht*

Nudelsalat „Hausmacher Art“

mit Schinken

100 g. € 1,36



Aus unserer Käsetheke

Pikanter Gouda jung

48 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,44



*Nach altem
Familienrezept*

Hausgemachte Leberknödel

kräftig
gewürzt

100 g. € -,98



ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

REZEPTTIPP:

Hähnchen mit Kürbis- Ratatouille

Zutaten für 2 Personen:

4 Hähnchenkeulen, Öl, 500 g Kürbisfleisch, 1 Zucchini, 2 große Tomaten, 4 große Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 1 TL Fleischbrühe, 1 Becher warmes Wasser, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Paprikapulver, rosenscharf, Currypulver, Zucker, Knoblauch, Petersilie

Zubereitung:

Auflaufform mit Öl auspinseln, Hähnchen hineinlegen und im Backofen ungefähr 35 Minuten garen. Dabei ab und zu wenden. Währenddessen die Zwiebeln und die Tomaten in Würfel schneiden. Kürbis schälen, Kerne entfernen und würfeln. Die Kartoffeln schälen und würfeln, die Zucchini in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig braten, dann Kartoffeln dazugeben. Nur kurz anbraten, dann gleich den Kürbis dazugeben. Kürbis und Kartoffeln sollen ein wenig braun werden. Temperatur um die Hälfte reduzieren. Tomaten dazugeben und gut umrühren. Würzen. Die Fleischbrühe in warmem Wasser auflösen, ein Drittel davon zum Gemüse geben, köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. Jetzt die Zucchinis Scheiben oben auf das Gemüse legen. Thymian und Knoblauch darauf streuen und warten bis die Zucchinis Scheiben leicht durchsichtig werden. Umrühren und noch etwas Brühe angießen. Wieder reduzieren lassen. Die Hähnchen aus der Auflaufform nehmen und auf das Gemüse in der Pfanne legen. Pfanne in den Backofen stellen und so lange schmoren, bis die Hähnchen von innen gar sind. Zum Schluss nachwürzen und kurz vor dem Servieren die Petersilie zum Gemüse geben.

vom Di 13.10. - Sa 17.10.2026

Einfach Lecker

Deftiger Surbraten

vom Schwein
mager oder
durchwachsen



100 g. € 1,38

Vom Aichbachtaler Landgeflügel

Frische Putenschnitzel

natur oder pfannenfertig paniert



100 g. € 1,68

*Aichbachtaler
Landgeflügel*

Frische Hähnchenkeule

natur oder gewürzt

100 g. € -,88

Knüller der Woche

Frischer Schweinehals

am Stück oder
als Steak geschnitten

100 g. € 1,28

*Nicht nur die Auswahl unserer
natürlichen Gewürze, viel mehr auch die
Fleischauswahl und die Herstellung
machen den Unterschied.*

Bierwurst und Käsebierwurst

100 g. € 1,58



Zur Brotzeit

Frische Pfälzer

mit feinem
Kümmelgeschmack

100 g. € 1,48



*Immer wieder
mal beliebt*

Frühstücks- fleisch

im Geleemantel

100 g. € 1,58

Frisch aus dem Ofen
schmeckt er am besten

Ofenfrischer Leberkäse

am Stück oder
geschnitten

100 g. € 1,38



*Der beliebte
Klassiker*

Eberl's Hinterschinken

deftig gepökelt und
im eigenen Saft gekocht

100 g. € 1,98



Knüller der Woche

Herzhafte Tellersülze

fein garniert
in der Schale

je Stück € 3,90



*Natürlich
hausgemacht*

Deftiger Käsesalat

pikant angemacht

100 g. € 1,78



Wie bei Oma

Tiroler Speckknödel

herzhaft
deftig

100 g. € 1,28

