

Eberl Hattenhofen

HOTEL · GASTHOF · METZGEREI

ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

RINDFLEISCH VOM HOF AUS UNSERER REGION

Der **Hechendorfer Landwirt Johann Hirschvogel** schlachtet seine Tiere direkt auf seinem Hof. Dadurch werden den Tieren **lange Transportwege erspart**. Die **Fleischqualität ist hervorragend**.

Mit Johann Hirschvogel verbindet uns eine **jahrelange, vertrauensvolle Zusammenarbeit**.

Seine Rinder hält er in einem **Freiluftstall auf Stroh**, die Tiere haben **Bewegung** in frischer Luft. Das Futter stammt aus eigenem Anbau – natürlich **gentechnikfrei!**

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

IHRE METZGEREI EBERL
mit allen Mitarbeitern



Metzgerei Eberl

Hauptstraße 8

82285 Hattenhofen

Telefon: 08145 995700

Briefkasten@gasthof-eberl.de

www.eberl-hattenhofen.de

vom Di 20.10. - Sa 24.10.2026

Vom
Hechendorfer
Rind

Mageres Suppenfleisch

ohne Knochen,
von der vollfleischigen
Brust und Querrippe



100 g. € 1,68

Aus butterzartem magerem Rindfleisch
aus unserer Region

Geschnetzelte Rouladenpfanne

pfannenfertig zubereitet

100 g. € 1,98



Leibspeise zarte
Schnitzel

Schweine- schnitzel

natur und
pfannenfertig paniert

100 g. € 1,38



Einfach Lecker

Gekochtes Rippel

im eigenen
Saft gekocht

100 g. € 1,34



Lecker mediterran

Feiner Rosmarinschinken

mit Rosmarin fein gewürzt
und im eigenen Saft gekocht

100 g. € 1,98



Die mögen alle

Lyoner im Ring

laufend
kesselfrisch

100 g. € 1,38



Bei uns aus
schlachtwarmem
Fleisch

Zungenwurst

mit Naturgewürzen
kräftig gewürzt

100 g. € 1,36



Deftig frisch

Preiselbeer Leberwurst

mit Naturgewürzen
kräftig gewürzt

100 g. € 1,44

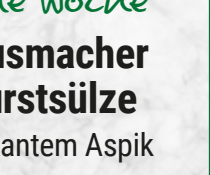


Die gibt's nicht
jede Woche

Hausmacher Wurstsülze

in pikantem Aspik

100 g. € 1,36



Natürlich
hausgemacht

Feiner Fleischsalat

bei uns
laufend frisch

100 g. € 1,46



Aus unserer Käsetheke

Bonifaz

unterschiedliche
Sorten

100 g. € 2,22

Wie bei Oma

Frische Kaspressknödel

herzhaft
deftig

100 g. € 1,38



ALLES FRISCH UND
HAUSGEMACHT NACH
UNSEREN ALTBEWÄHRTEN
FAMILIENREZEPTEN.



UNSERE AKTIONSWOCHE

REZEPTTIPP ZU HALLOWEEN

HALLOWEEN MUMIEN

Zutaten:

500 g Mehl, 21 g frische Hefe,
1 Prise Zucker, 1 TL Salz,
2 EL Olivenöl, 300 ml Wasser,
10 Wiener Würstchen, Käse, Oliven

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einer Prise Zucker und etwas Wasser anrühren, zu dem Mehl geben und unterrühren. Das Salz, Olivenöl und restliche Wasser dazugeben und zu einem Teig verarbeiten, Schüssel abdecken und etwa 30 Min. gehen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig durchkneten und dünn ausrollen. Dünne Streifen schneiden. Die Streifen um die Würstchen wickeln. Beim „Kopf“ einen Schlitz für die „Augen“ frei lassen.

Die Mumien auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Min. backen.

Die Augen können dann nach Belieben kreiert werden, zum Beispiel mit Käse und schwarzen Olivenstücken.



vom Di 27.10. - Sa 31.10.2026

Ab Donnerstag
frisch vom
Hechendorfer
Rind

Butterzarte Rinderrouladen

natur oder
klassisch gefüllt



100 g. € 2,48

Für den beliebten Sonntagsbraten
von Landwirten aus unserer Region

Frischer Krustenbraten

natur oder
backofenfertig gewürzt

100 g. € 1,14



Aichbachtaler
Landgeflügel

Hähnchen- brustfilet

natur und
grillfertig gewürzt

100 g. € 1,68



küchenfertig
vorbereitet

Cordon Bleu

gefüllt mit saftigem
Schinken und Käse

100 g. € 1,48



Heiß geräuchert und
im eigenen Saft gekocht

Kräuterschinken

ummantelt mit
feinen Kräutern

100 g. € 1,98



Aus eigener
Herstellung

Alpenländer Salami

im Naturreifungsverfahren
hergestellt

100 g. € 1,99



Für die
Schlachtplatte

Blut- und Leberwürste

ganz frisch

100 g. € 1,26



Die mögen alle

Paprika- lyoner

bei uns
mit frischem Paprika

100 g. € 1,58



Die schmecken
immer

Frische Regensburger

bei uns mit
Naturgewürzen

100 g. € 1,48



Natürlich
hausgemacht

Frischer Eiersalat

pikant angemacht

100 g. € 1,58



Aus unserer Käsetheke

Bavaria Blu

70 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,98



Nur noch heiß
machen

Kalbslünge fertig gekocht

im Portionsdarm

100 g. € 1,22

