

WEITERE AKTIONEN

Oktober bis Ostern: Jeden Dienstag ab 17° Uhr

SURHAX & SCHLACHTSCHÜSSEL

Zwei Klassiker aus der "schweinerschen" Küche: **Frisch eingesurtes und gekochtes Vorderhaxerl vom Schwein** oder unsere legendären, hausgemachten **Blut- und Leberwurst, mit einer Scheibe gekochtem Wammerl**. Dazu gibt's jeweils Apfel-Sauerkraut und Butterkartoffeln.

Jeden Mittwoch ab 17° Uhr

DER FANG DES TAGES

Frische im Ganzen gebratene Fische aus der hauseigenen Zucht an der Eglinger Waldstraße. Je nach Fang des Tages für ein bis zwei Personen – serviert mit feiner Zitronenbutter, frisch gehackter Petersilie und Butterkartoffeln – à la Müllerin. **Abrechnung erfolgt nach Rohgewicht.**

Jeden Freitag von 9°- 12° Uhr

KESSELFrische WEISSWÜRST

Erstgebrühte Weiß- und Stockwürst, direkt aus unserer Metzgerei. Serviert als bayrische Dreifaltigkeit mit **Brezen und süßem Senf**. Eine **Reservierung im Voraus** wird zweifelsfrei empfohlen.

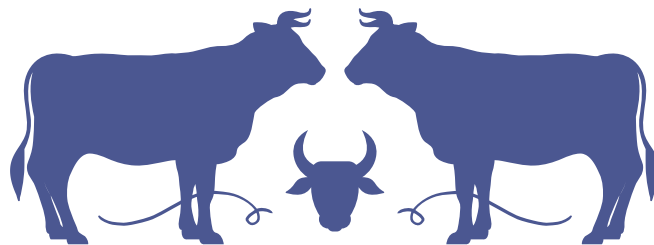
ONLINE TISCHRESERVIERUNG >

Telefon: 08176 | 93030

E-Mail: info@oberhauser-egling.de

Öffnungszeiten: Mo-Do | 17°- 22° Uhr

Fr | 9°- 22° Uhr || Sa-So | 10°- 22° Uhr

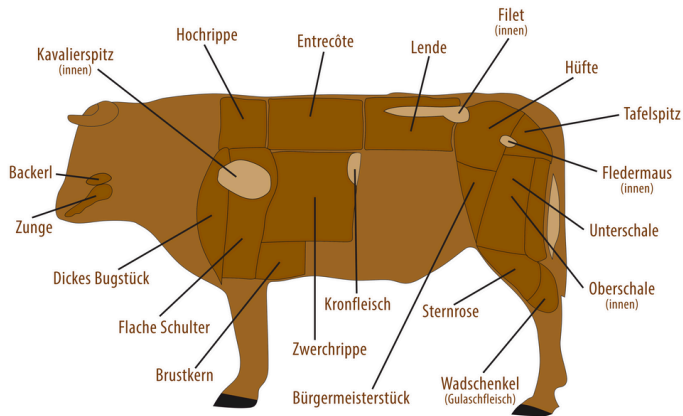


OXENFEST BEIM OBERHAUSER

"Schlecht braucht's nicht sein,
aber viel!" - Karl Valentin



Wolfratshauer Straße 4, 82544 Egling
www.oberhauser-egling.de



In unserer Metzgerei mit EU-zertifizierter Schlachtung verarbeiten wir ausschließlich Vieh von heimischen Bauern. Daher können wir Ihnen bezüglich unserer Fleisch- und Wurstspezialitäten eine ausgezeichnete Qualität garantieren.



TERMINE FÜR'S OXENFEST 2025

Januar	02. und 16.01.	Juli	03. und 17.07.
Februar	06. und 20.02.	August	07. und 21.08.
März	06. und 20.03.	September	04. und 18.09.
April	03. und 17.04.	Oktober	02. und 16.10.
Mai	01. und 15.05.	November	06. und 20.11.
Juni	05. und 19.06.	Dezember	04. und 18.12.

HERZLICH WILLKOMMEN ZUM OXENFEST

Jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat ab 18 Uhr.
 Feinste Schmäckerl vom Weideochsen, ob mager, durchwachsen oder extravagante Stücke wie Innereien, werden nach Ihren Wünschen für Sie tranchiert. So oft Sie mögen!

FLEISCHTEILE

Tafelspitz	das Feinste vom Ochs, mager und zart
Bürgermeisterstück	besonders mürb mit zarter Eindeckung
Zwerchrippe	durchwachsen und mit Biss
Hochrippe	das herzhafteste Stück für Kenner
Brustkern	vollfleischig, mit dünner Fettauflage
Brustspitz	unterspickt, besonders zart
Flache Schulter	durchzogenes Gustostück von der Schulter
Dickes Bugstück	mageres Teilstück von der Schulter
Kavalierspitz	besonders saftig und geschmacksintensiv
Sternrose	von weichem Bindegewebe durchzogen

INNEREIEN

Herz	absolut magerer und feinfasriger Muskel
Zunge	manche Gäste kommen nur ihretwegen
Kronfleisch	dickes Zwerchfleisch - butterweich
Backerl	herzhaftes, fein durchzogenes Spezialität

dazu gibt's Kartoffelsalat, Bauernbrot, frische Krenvariationen sowie eine Auswahl verschiedener, feiner Gemüse

UND SO FUNKTIONIERT'S:

1. Bestellen Sie bei Ihrer Bedienung das „Oxenfest“, daraufhin erhalten Sie den entsprechenden Verzehrbon
2. Auf Wunsch wird Ihnen eine kräftige Suppe mit Ochsenfleisch, Nudeln und Gemüsestreifen als Vorspeise serviert
3. Jetzt dürfen Sie bei unserer Oxenstation die für Sie schmackhaftesten Fleischstücke auswählen und sich nach Wunsch tranchieren lassen
4. Anschließend steht Ihnen am Buffet nebenan eine große Auswahl an Sättigungsbeilagen, Gemüse sowie Verfeinerungen zur Verfügung