

## Die deftigen Partybraten

<b>Spießbraten</b> vom Schweinehals, gefüllt mit Wammerl und Zwiebeln	2,19 €/100g
<b>Farmerbraten</b> vom Schweinehals, gefüllt mit Schinken, Käse, Salami, Champignons und Röstzwiebeln	2,19 €/100g
<b>Krustenbraten</b> von der Schweineschulter	2,09 €/100g
<b>Schweinebraten</b> vom Schweinehals	2,10 €/100g

## Feinschmeckerbraten

<b>Schweinerücken, gefüllt nach „Jäger-Art“</b> mit Bratwurstbrät, Pfifferlingen, Zwiebeln, Wammerl und Petersilie	2,35 €/100g
<b>Schlemmerrollbraten</b> vom Schweinerücken, gefüllt	2,39 €/100g
<b>Kalbsbraten</b> vom Allgäuer Milchkalb in Rahmsauce	2,85 €/100g

## gute Hausmannskost

<b>Rinderrouladen</b> gefüllt nach Hausfrauen Art	2,85 €/100g
<b>Rinderbraten</b> vom Allgäuer Jungrind	2,65 €/100g
<b>Rindsgulasch</b> , deftig gebraten	2,55 €/100g
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	2,20 €/100g
<b>Cordon-Bleu</b> , paniert/gefüllt mit Schinken und Käse	2,45 €/100g

## Geschnetzeltes vom Schwein oder Pute

- Budapest Art mit Röstzwiebeln und Paprika	
- Schlemmerpfännchen mit Lauch und Champignons	
- Rouladenpfanne mit Paprika, Gurken und gerauchtem Schinken	
- Pfannengyros mit Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachtes Tsatsiki	
- Rahmgeschnetzeltes mit Champignons	
- Deftige Schaschlikpfanne mit Wammerl, Paprika, Gurken und Zwiebeln	
- Chinesische Fleischpfanne mit Pilzen, Sojakeimlingen, Bambussprossen, Karotten und Paprika	2,25 €/100g

## Viva Italia

hausgemachte <b>Lasagne</b> mit Bechamelsauce, auch vegetarisch	1,89 €/100g
---	-------------

## leichte Kost

<b>Putenbraten</b> gefüllt mit Gemüse, Pfifferlingen oder Spinat	2,40 €/100g
<b>Hähnchenkeule, gegrillt</b>	3,90 €/St
<b>Hähnchen, gegrillt</b>	5,30 €/St

## Beilagen

sahniges <b>Kartoffelgratin</b>	1,60 €/100g
hausgemachter <b>Kartoffelsalat mit / ohne Mayonnaise</b>	1,35 €/100g
hausgemachte Allgäuer Knöpfe ( <b>Spätzle</b> )	1,45 €/100g
hausgemachte <b>Semmel- oder Kartoffelknödel</b>	1,60 €/100g
<b>Spinatknödel</b> mit Käse	1,65 €/100g
verschiedene <b>Gemüse der Saison</b> (nach Absprache)	1,40 €/100g
frisches <b>Blau- und Sauerkraut</b>	1,20 €/100g
<b>Soße</b>	9,50 €/Liter

## Allgäuer Spezialitäten

Allgäuer <b>Krautkrapfen</b>	1,80 €/100g
<b>Kässpätzle</b> mit viel Bergkäse und abgeschmelzten Zwiebeln	1,85 €/100g

## Salate

gemischte Salate	
verschiedene Blattsalate mit Dressing	
Feinkostsalate	

Vom Fleisch benötigen Sie ca. 250-300g pro Person, dazu Beilagen ca. 250-300g im Durchschnitt pro Person.

Bei Salaten sollten Sie mit 200-250g pro Person rechnen.

Denken Sie frühzeitig an das benötigte Geschirr!

Sie planen ein Fest mit kaltem Buffet?

Wir bieten Ihnen meisterlichen Service von der Vorbereitung,

Zusammenstellung bis hin zur Lieferung kleiner und großer Buffets!



Hausgemachte Spezialitäten mit Herkunftsgarantie

METZGEREI · PARTYSERVICE · HEISSE THEKE



**Landmetzgerei Wirth**  
Wolfgang Wirth  
Hochsträßweg 1  
88179 Oberreute  
Telefon 08387/ 490  
Telefax 08387/ 85 88  
Email: [info@landmetzgerei-wirth.de](mailto:info@landmetzgerei-wirth.de)

#### Öffnungszeiten:

Mo/Di/Do/Fr 7.30 - 18.00 Uhr  
Mi 7.30 - 12.30 Uhr  
Sa 7.00 - 12.30 Uhr

**Wir kochen ab einer Bestellung für 25 Personen.**

#### Anlieferungspauschale:

bis 5 km = 15 Euro  
ab 5 km = 25 Euro  
ab 10 km – 25 km = 35 Euro

Leckere Desserts von unserer Konditormeisterin Tanja Sigg, Café Zandler aus Lindenberg bieten wir Ihnen auf Anfrage an.



Hausgemachte Spezialitäten mit Herkunftsgarantie

METZGEREI · PARTYSERVICE · HEISSE THEKE

## Feine Schlemmereien für Party und Feste

Damit Ihr Fest zum  
kulinarischen Erlebnis wird!

Stöbern Sie durch unsere Speisekarte und  
lassen Sie sich inspirieren.  
Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet.

**Wir kochen ab einer Bestellung für 25 Personen.**

Lecker wird's auf alle Fälle.

Gute Appetit und viel Spaß und Freude beim Feiern und Genießen!  
Ihr Metzgermeister

*Wolfgang Wirth*

mit Team

Änderungen vorbehalten, mit dieser Ausgabe (März 2024) verlieren vorige Ausgaben ihre Gültigkeit!

