

# Menüplan

Dienstag 2. Okt. 2017  
Freitag 6. Okt. 2017

## Menü I

- Mo.: **Rahm-Hackbraten**  
Gemüse  
Spätzle
- Di.: **Feiertag**
- Mi.: **Schweineroulade**  
„Jägerin“, Grillkartoffeln  
Wirsinggemüse
- Do.: **Siedfleisch**  
Meerrettichsoße  
Bratkartoffeln
- Fr.: **Fischfilet** Finkenwerder Art  
Petersilienkartoffeln  
gem. Salat

## Menü II

- Schweine-Schnitzel**  
Wiener Art  
Hespelt`s Kartoffelsalat
- Feiertag**
- Sauerkraut**  
Kesselfleisch  
Bauernbrot
- Fleischkäse** Cordon Bleu  
Bratkartoffeln  
Vitaminsalat
- Chili con Carne**  
Butterreis  
gem. Salat

## Schmankerl der Woche:

Erbsensuppe mit Räucherwürstchen & Brötchen  
zum Mitnehmen Sparpreis 4,20 €  
Verzehr vor Ort 4,60 €

## Bistromenü in Hessental – Do. & Fr.:

1/2 gegrillte Ente, Knödel & Apfel-Rotkohl 8,99 €  
zum Mitnehmen 0,50 € günstiger

Metzgerei Hespelt  
Einkornstraße 50 ☎ 0791 9302214  
info@hespeltgenuss.de www.hespeltgenuss.de

# Wochenangebot 2. Okt. – 8. Okt. 2017

**HESPELT**  
Genuss pur

## Knüller zum Wochenbeginn

Montag - Donnerstag

**Rinder-Leber** 1 kg 7,99 €

## Angebote von Montag bis Samstag

<b>gem. Gulasch</b>	100g	-,99
<b>kesselfrische</b>		
<b>Weißwürste</b>	100g	1,09
<b>Waldpilz Maultaschen</b>		
aus eigener Herstellung	100g	1,09
<b>Rosmarin-Schinken</b>	100g	1,99
<b>Paprikalyoner</b>	100g	1,39
<b>Zwiebel-Mettwurst</b>	100g	1,09
<b>Nudelsalat</b>	100g	1,09

## Knüller zum Wochenende

Freitag & Samstag

**Ochsenbäckle** 100 g 1,79 €  
**Kalbsbäckle** 100 g 1,79 €

Öffnungszeiten:  
Montag – Freitag 7:00 – 18:00 Uhr  
Samstag 7.00 – 13.00 Uhr

Rund um die Uhr in der  
Einkornstraße  
für Sie im Einsatz!  
Unser Schmackomat 24



**Ferienwohnung, Wohnen auf Zeit,  
Wohnung für Monteure  
zu vermieten**

Belegung max. 6 Erwachsene  
bestens ausgestattet, 2 Duschbäder, 2 Toiletten  
Küche mit Geschirrspüler, Herd, Backofen,  
Kühlschrank, Mikrowelle,  
Wohn- und Esszimmer

**Jetzt wieder im Sortiment**

abgebundenen Leber- und Griebenwürste  
frisches Fass-Sauerkraut  
Gänseschmalz  
Hubertuschmalz  
Markklößchen  
Leberknödel  
Brätklößchen  
Semmelknödel  
Grießklößchen  
hausgemachter Wildschwein-Schinken  
&  
Wildschweinsalami

**Kennen Sie unsere hausgemachten  
Maultaschen:**

...Schwäbisch  
...mediterrane  
...Waldpilz  
...gerollte Fleischtaschen  
...vegetarisch

**Unsere Schatzkammer ist  
wieder bestens befüllt:**

Dry-Ages Steaks von Hohenloher Färsen

Hier ist ein Slow Food Mitglied verantwortlich

- » Handwerkliche Herstellung
- » Vorzüglicher Geschmack
- » Erzeugt mit Respekt zu Natur und Umwelt



Slow Food®

Hohenlohe - Tauber - Main - Franken