

Menüplan

Montag 27. November 2017 - Freitag 1. Dezember 2017

	Menü I	Menü II
Mo.:	gem. Braten Rosenkohl Spätzle	leckere Apfelmüchle Vanillesoße
Di.:	Hubertusschnitzel Hähnchen Semmelknödel bunter Endiviensalat	Makkaroni mit Schinkensahnesoße & Erbsen, gem. Salat
Mi.:	Cordon Bleu vom Schwein Karottengemüse Kroketten	Leberknödel Sauerkraut Dessert
Do.:	Schlachtplatte , Sauerkraut Leber- u. Blutwürste, Kesselfleisch, Bauernbrot	Bratwürste Blumenkohl Petersilienkartoffeln
Fr.:	gebackenes Fischfilet Remoulade Hespelt`s Kartoffelsalat	2 Fleischküchle Bratensoße Hespelt`s Kartoffelsalat

Schmankerl der Woche:

Gemüseintopf mit Fleischbällchen

zum Mitnehmen

Sparpreis 3,80 €

Verzehr vor Ort

Sparpreis 4,40 €

Bistromenü in Hessental Do. & Fr.

Wildragout, Spätzle Blaukraut, Preiselbeerbirne

8,99 €

zum Mitnehmen 0,50 € günstiger

Nichts für Sie dabei?

Dann suchen sie sich etwas aus unserer heißen Theke aus!

Metzgerei Hespelt

Einkornstraße 50 ☎ 0791 9302214

info@hespeltgenuss.de www.hespeltgenuss.de

Wochenangebot 27. Nov. – 2. Dezember

HESPELT
Genuss pur

Knüller zum Wochenbeginn

Montag - Donnerstag

gem. Hackfleisch

1kg 7,99 €

Angebote von Montag bis Samstag

Cordon Bleu vom Schwein

100g -,99

Fleischkäse zum Aufbacken

100g -,89

Chiliknacker & Käseknacker

100g 1,19

Advents-Schinken

100g 1,99

mediterrane-Maultaschen

100g 1,09

Kaiserjagdwurst

100g 1,39

Zwiebelmettwurst

100g 1,29

Lasagne

Portion 3,20

Knüller zum Wochenende

Freitag & Samstag

Rouladen gefüllt

100g 1,49 €

Jetzt wieder im Angebot:

Entenbrustfilet, KIKOK Hähnchen

Suppenhühner

Wild aus heimischer Jagd

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 7:00 – 18:00 Uhr

Samstag 7.00 – 13.00 Uhr

BRETZINGER
DORFWEIHNACHT

Samstag
09.12.2017
Hof
Burkart
Hauptstraße 5
Gschlachtenbretzingen
von 14.00 Uhr
bis 20.00 Uhr

Würstle
Himmliche Tröpfchen (Likör)
Weihnachtsbaumverkauf
Kunsthandwerkliches
Feuerzangenbowle
Gesangsverein
18.00 Uhr

Dienstag

frische Rinderleber

Mittwoch & Freitag

frische Kalbsleber

Dienstag & Mittwoch

Kesselfleisch, Knöchle

Schälrippe

Kennen Sie unsere hausgemachten

Maultaschen:

...Schwäbisch

...mediterrane

...Waldpilz

...gerollte Fleischtaschen

...vegetarisch

Wir empfehlen unsere

Hausgemachten Gerichte im Glas:

Rouladen, Sauerbraten, eingemachtes

Kalbfleisch, Linseneintopf, Bolognese

Siedfleisch mit Meerrettich,

Erbseintopf, Königsberger Klopse,

Hühnerfrikassee, Schweinelende in Rahmsoße

und vieles mehr....

Hier ist ein Slow Food Mitglied verantwortlich

» Handwerkliche Herstellung

» Vorzüglicher Geschmack

» Erzeugt mit Respekt zu Natur und Umwelt



Slow Food®

Hohenlohe - Tauber - Main - Franken