



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



Filiale
Alte Salzstraße 38
88171 Simmerberg
Telefon 08387/ 951 462

Immer Aktuell !
Besuchen Sie uns im Internet:
www.landmetzgerei-wirth.de

Änderungen vorbehalten, mit dieser Auflage (November 2016) verlieren vorige ihre Gültigkeit



Hausgemachte Spezialitäten mit Herkunftsgarantie

METZGEREI · PARTYSERVICE · HEISSE THEKE



Feine Schlemmereien für Party und Feste



Damit Ihr Fest zu einem Erlebnis wird!

Stöbern Sie durch unsere Speisekarte
und lassen Sie sich inspirieren.

Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet.

Lecker wird's auf alle Fälle!

Guten Appetit und viel Spaß beim Essen
wünscht Ihr Metzgermeister

Wolfgang Wirth
mit Team

Die deftigen Partybraten

Spießbraten vom Schweinehals, gefüllt mit Wammerl und Zwiebeln	14,50 €/kg
Farmerbraten vom Schweinehals, gefüllt mit Schinken, Käse, Salami, Champignons und Röstzwiebeln	14,50 €/kg
Krustenbraten von der Schweineschulter	13,30 €/kg
Schweinebraten vom Schweinehals	14,00 €/kg

Feinschmeckerbraten

Schweinerücken, gefüllt nach „Jäger-Art“ mit Bratwurstbrät, Pfifferlingen, Zwiebeln, Wammerl und Petersilie	16,00 €/kg
Schlemmerrollbraten vom Schweinerücken, gefüllt	16,00 €/kg
Kalbsbraten vom Allgäuer Milchkalb in Rahmsoße	21,00 €/kg

gute Hausmannskost

Rinderrouladen gefüllt nach Hausfrauen Art	18,20 €/kg
Rinderbraten vom Allgäuer Jungrind	17,00 €/kg
Rindsgulasch, deftig gebraten	16,20 €/kg
Paniertes Schweineschnitzel	14,50 €/kg
Cordon-Bleu, paniert/gefüllt mit Schinken und Käse	16,50 €/kg

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	14,90 €/kg

Viva Italia

hausgemachte Lasagne mit Bechamelsoße, auch vegetarisch	15,20 €/kg
---	------------

leichte Kost

Putenbraten gefüllt mit Gemüse, Pfifferlingen oder Spinat	15,50 €/kg
Hähnchenkeule, gegrillt	2,80 €/St
Hähnchen, gegrillt	4,20 €/St

Beilagen

frische Bratkartoffeln, knusprig gebraten	10,90 €/kg
sahniges Kartoffelgratin	11,30 €/kg
hausgemachter Kartoffelsalat mit / ohne Mayonnaise	7,80 €/kg
hausgemachte Allgäuer Knöpfe (Spätzle)	9,50 €/kg
Schupfnudeln	8,40 €/kg
hausgemachte Semmel- oder Kartoffelknödel	11,90 €/kg
Reis	7,50 €/kg
verschiedene Gemüse der Saison (nach Absprache)	9,90 €/kg
frisches Blau- und Sauerkraut	7,30 €/kg

Allgäuer Spezialitäten

Allgäuer Krautkrופן	12,90 €/kg
Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln	12,50 €/kg
Allgäuer Schupfnudeln oder Krautspätzle	11,80 €/kg
Kässpätzle mit viel Bergkäse und abgeschmelzten Zwiebeln	13,90 €/kg

Salate

gemischte Salate	
verschiedene Blattsalate mit Dressing	
Feinkostsalate	

Leckere Desserts von unserer Konditormeisterin Bettina Holderied bieten wir Ihnen auf Anfrage an.

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!

Änderungen vorbehalten, mit dieser Auflage (November 2016) verlieren vorige ihre Gültigkeit