

# Hüftele

★★★ Superior



## ÖFFNUNGSZEITEN DER METZGEREI

Montag | Mittwoch

8.00 – 13.00 Uhr

Dienstag | Do & Freitag

8.00 – 13 Uhr & 14.30 – 18.00 Uhr

Samstag 8.00 – 12.30 Uhr

**Liebe Kunden , soweit Sie von Allergien  
betroffen sind, melden Sie sich  
bitte bei unserem Verkaufspersonal.**

**Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die  
in den Speisen enthaltenen Allergenen  
Zutaten. Bitte beachten Sie, dass jederzeit  
Spuren von Allergenen in Lebensmitteln  
enthalten sein können.**

*Erzeugnisse mit Allergenen Potentialen*

*glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut Hybridstämme)*

*Krebstiere | Eier | Fische | Erdnüsse | Sojabohnen | Sellerie | Senf | Sesam*

*Milch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte (Mandel, Hasel, Wal, Cashew- Pecanüss*

## Tages-Essen in der Metzgerei

In unserer Feinkost-Metzgerei bieten wir

Montag – Freitag 11-13 Uhr Ihnen täglich frische und  
herzhaftes Gerichte zu einem fairen Preis!

Alle Gerichte können Sie in einer Warmhalteschale  
mitnehmen.

Mo, 19.10.

**Rößlewirts LASAGNE** | gemischte Salate

Euro 7,20

Di, 20.10.

**NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTLE**

Sauerkraut | Kartoffelpüree

Euro 7,20

Mi, 21.10.

**GULASCH VON RIND UND SCHWEIN**

Paprika | Nudeln

Euro 7,20

Do, 22.10.

**GLACIERTER SCHWEINEBRATEN**

Pilzrahmsoße | Karotten-Erbsengemüse |  
Spätzle

Euro 7,20

Fr, 23.10.

**ZANDERFILET** vom Grill

Orangensoße | Gemüse der Saison | Reis

Euro 7,20

# WEINABEND mit dem WEINGUT KLUMPP

am Freitag, 30. Oktober | ab 19 Uhr

Wir servieren ein 5-Gänge Menü passend zur Weinbegleitung. zum Menüpreis von 98 Euro pro Person inkl. Aperitif | Weinbegleitung | Tafelwasser

## **Duo vom Bachsaibling**

Hokkaido | Birnen Mostarda | Lardo

## **Maronensamtsuppe**

Apfel | Buttermilch | Honig

## **Sorbet von Spätburgunder Trauben**

Lavendelgranité | Baiser | eingelegte Trauben

## **Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb**

Holunder | Blumenkohl | Böhmisches Knödel | Haselnuss

## **Geeister Topfenknödel**

Rote Beete | Dettinger BioZwetschgen | Mandeln

---

# Wild(er) KOCHKURS mit den

Küchenchefs Stephan Schlecht & Michael Wirkes

Samstag, 14. November | 9 15 Uhr max. 10 Teilnehmer - jetzt anmelden  
und Plätze sichern!

Gemeinsames Erleben, Kochen und Genießen!

**Ticketpreis:** 145 Euro inkl. Kochkurs, Mineralwasser, Bier, Wein und Espresso sowie gemeinsames Lunchmenü & Geschenk



RESERVIERUNGEN UND INFO UNTER

☎ 07123 978900 ✉ [INFO@HOTEL-METZGEREI-ROESSLE.DE](mailto:INFO@HOTEL-METZGEREI-ROESSLE.DE)