

DER AKTUELLE WOCHEN-SCHMANKERLPLAN

Metzgerei
MOSER
Landsberger Schmankerl



vom 29. Oktober bis 02. November 2018

Montag - Freitag von 11:15 - 13:30 Uhr im Hauptgeschäft Katharinenstraße
Montag - Freitag von 11:15 - 13:30 Uhr in unserer Filiale Ludwigstraße
Montag - Freitag von 11:00 - 14:30 Uhr in unserer Filiale Am Penzinger Feld

Montag:

Gebratene Spätzle – Gemüse Pfanne **5,20 €**
2 Stück Moser's Trüffelbratwürste mit Sauerkraut,
dazu altbayerische Schweinebratensoße und Kartoffelpüree **6,20 €**

Dienstag:

Hausgemachtes Kartoffelgratin, überbacken mit einer
Variation an Käse **5,20 €**
Bandnudeln mit Schinken-Sahne Soße, dazu Parmesan **5,90 €**

Mittwoch:

Auflauf von Bunten Gemüse mit Mozzarella überbacken **5,20 €**
Naturbelassenes Schnitzel vom Strohschwein
in Waldpilz-Rahmsauce, dazu gebackene Kroketten **6,80 €**

Donnerstag:

Feiertag

Freitag:

Hausgemachter Milchreis mit Zimtkirschen **5,20 €**
Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade,
dazu frische Zitronenecken und Kartoffel-Gurkensalat **6,60 €**

MOSER'S GENUSS-NACHRICHTEN

vom 29. Oktober bis 03. November 2018

Hochsaison für Suppenteller

Zugegeben: Eine gute Suppe macht sich nicht in fünf Minuten. Sie nimmt sich Zeit. Und köchelt eine Weile vor sich hin, bis sie unseren Gaumen verwöhnt. Darum schlägt eine leckere Rinderbrühe mit einem schönen Stück Suppenfleisch, frischem Gemüse und schmackhaften Einlagen aus unserer Theke die "5-Minuten-Terrine" geschmacklich auch um Längen. Mit den von uns frisch und in Handarbeit gefertigten Maultaschen, Flädle, Leberknödel oder Brät wird sie durchaus zu einer sättigenden Hauptspeise. Dabei sind der bunten Vielfalt und der Phantasie des Kochs keinerlei Grenzen gesetzt. Kaum ein anderes Gericht lässt sich so vielseitig zubereiten wie die Suppe: Von der asiatischen über die cremige bis hin zur klaren Suppe. Dabei ist vor allem die klassische Rindersuppe auch ein richtiger Fitmacher: Kombiniert mit einer köstlicher Einlage kommen Sie gesund durch den Winter. Denn selbst wenn eine Erkältung im Raum steht, ist eine selbstgekochte Rindersuppe die beste Medizin! Neben dem Körper wärmt eine feine Suppe auch die Seele: Nichts ist schöner, als an einem kalten Novembertag über einem dampfenden Teller „flüssigem Glücks“ sitzen zu können. Guten Appetit, wünschen wir von der Metzgerei Moser.

Zum Wochenanfang

von Mo. 29. Oktober - Mi. 31. Oktober 2018

Aktuelle Angebote:

ab Mo.: Rib-Eye-Steak / Entrecote bestens gereift	100g	2,99 €
ab Mo.: Lachsschinken schonend im Kaltrauch geräuchert	100g	2,61 €
ab Mo.: Schinkenwurst mit Pistazie und Paprika	100g	1,49 €
ab Mo.: Kalbfleischleberwurst klein mit Schweinefleisch	100g	1,31 €
ab Mo.: Moser's Weißwürste stets kesselfrisch	100g	1,35 €

Angebote aus unserer Feinkostküche:

ab Mo.: Pfefferpfanne vom Rind mit verschiedenen Pfeffersorten	100g	1,99 €
ab Mo.: Krautsalat mit Speck hausgemacht	100g	0,93 €
ab Mo.: Walnuss-Frischkäse streichart	100g	1,97 €

Zum Wochenende

von Fr. 02. November – Sa. 03. November 2018

Aktuelle Angebote:

ab Fr.: Wagyu-Rinderbraten aus der Keule	100g	2,19 €
ab Fr.: Gelbwurst mit oder ohne Petersilie	100g	1,46 €
ab Fr.: Krustenschinken unser Größter	100g	2,25 €
ab Fr.: Schwarzwurst im Ring	100g	1,11 €
ab Fr.: Schweinsbratwürstl roh oder gebrüht	100g	1,42 €

Angebote aus unserer Feinkostküche:

ab Fr.: Kürbiscremesuppe verzehrfertig	100g	0,80 €
ab Fr.: Haussalat ein echter Moser-Klassiker	100g	1,11 €
ab Fr.: Räucherlachsfrischkäse hausgemacht aus unserer Feinkostküche	100g	2,42 €

