

DER AKTUELLE WOCHEN-SCHMANKERLPLAN

Metzgerei
MOSER
Landsberger Schmankerl

vom 25. Februar bis 01. März 2019

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:

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebel **5,20 €**

2 Stück Gschwolne mit Kartoffelpüree und Bratensoße **5,90 €**

Dienstag:

Rigatoni mit Gemüsebolognese **5,20 €**

Rahmbraten vom Strohschwein mit Spätzle und Karottengemüse **6,80 €**

Mittwoch:

Gemüselasagne mit Käse überbacken **5,20 €**

Schweinegeschnetzeltes vom Strohschwein „Mediterraner Art“ mit Röstinchen **6,80 €**

Donnerstag:

Ab 8:30 Weißwurstfrühstück in allen Läden!

(mit Weißbier und weiterer Speisenauswahl dazu nur am Penzinger Feld)

Moser`s Weißwurst (1 Paar) mit Brezen und Senf **3,90 €**

Freitag:

Reisauflauf mit Fruchtkompott **5,50 €**

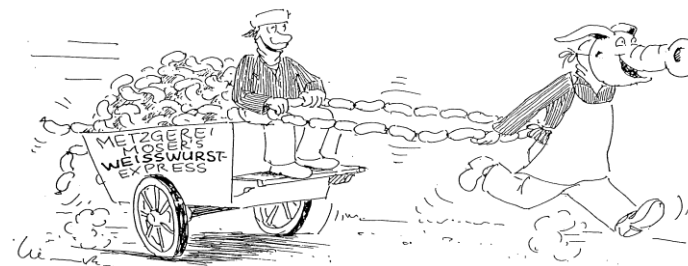
Knusprig gebackenes Alaska Seelachsfilet mit hausgemachter Remoulade, dazu Kartoffelsalat und frische Zitronenspalten **6,60 €**

MOSER'S GENUSS-NACHRICHTEN

vom 25. Februar bis 02. März 2019

Der Weißwurstexpress rollt wieder...

Rund um die Weißwurst, die für Stammtischbrüder anno dazumal "so weiß sein muss wie das Knie einer Jungfrau und so prall wie die Brust einer Magd", ranken sich Legenden, Geschichten und Anekdoten. Angeblich entstand die Weißwurst im Münchner Fasching von 1857, und zwar direkt am Marienplatz. Weil die Gäste einen Riesen Hunger mitbrachten, warf der Metzger Sepp Moser eine missglückte Kalbsbratwurst ins Brühwasser. Und schon war die Erfindung geglückt. Mit Beginn der Faschingsballsaison hat die Weißwurst auch in Landsberg Hochkonjunktur. Weißwürste werden traditionell in ungeraden Stückzahlen gegessen, immer warm und sollten nie das "Zwölf-Uhr-Läuten" hören. Das heißt, man genießt sie meist vormittags, im besten Fall mit süßem Senf, Weißbier und frischen Laugenbrezn. Ein Münchner Faschingsprinz sagte einst, dass das „Grün“ in der Weißwurst für einen echten Bayern die einzige Art sei, Vitamin C zu sich zu nehmen. Die Weißwurst besteht nämlich neben bestem Kalb- und Schweinefleisch aus Zutaten wie Petersilie und Zitrone. Der Rest ist das Geheimnis eines jeden Metzgermeisters. Alles zusammen ergibt die Grundmasse der Weißwurst, die in der Metzgerei abgebrüht wird. So erhält sie ihre typisch weiße Farbe. Und den unverwechselbaren Geschmack, der nicht nur im Fasching süchtig macht nach mehr als nur einem Stück





Zum Wochenanfang

von Mo. 25. Februar - Mi. 27. Februar 2019

Aktuelle Angebote:

| | | |
|---|------|---------------|
| ab Mo.: Leberkäs zum Backen für die einfache Küche | 100g | 1,05 € |
| ab Mo.: Pizzakäs warm und kalt ein Genuss | 100g | 1,53 € |
| ab Mo.: Saftbierschinken wunderbar mager | 100g | 1,68 € |
| ab Mo.: Kalbfleischleberwurst mit Schweinefleisch, im Golddarm | 100g | 1,47 € |
| ab Mo.: Debreziner würzig pikant | 100g | 1,45 € |

Angebote aus unserer Feinkostküche:

| | | |
|---|------|---------------|
| ab Mo.: Schaschlikpfanne unsere schnelle Pfanne der Woche | 100g | 1,45 € |
| ab Mo.: Saurer Nudelsalat nach Art des Hauses | 100g | 1,35 € |
| ab Mo.: Chili-Mango-Frischkäse fruchtig mit angenehmer Schärfe | 100g | 1,91 € |

Zum Wochenende

von Do. 28. Februar – Sa. 02. März 2019

Aktuelle Angebote:

| | | |
|--|------|---------------|
| ab Do.: Tafelspitz wunderbares Tellerfleisch | 100g | 2,45 € |
| ab Do.: Schweinskäs rustikal gewürzt | 100g | 1,63 € |
| ab Do.: Nußschinken hell oder dunkel geräuchert | 100g | 1,59 € |
| ab Do.: Moser's Weißwürste stets kesselfrisch | 100g | 1,35 € |
| ab Do.: Schwedenstangerl Brotzeitwürstl | 100g | 1,79 € |

Angebote aus unserer Feinkostküche:

| | | |
|--|------|---------------|
| ab Do.: Gulaschsuppe im praktischen Vorratspack | 100g | 1,08 € |
| ab Do.: Kartoffel-Gurken-Salat hausgemacht | 100g | 0,96 € |
| ab Do.: Käsetatar cremig zart | 100g | 2,04 € |

