



der
Pauleser
meines
Vertrauens.

ES IST SOWEIT!
Oktoberfest-
Wochen
20.09. – 02.10.2021



www.metzgerei-boehmfelder.de

Mittagstisch

Benötigen Sie mehrere Portionen?
Bitte rechtzeitig vorbestellen!

20.09.21 - 25.09.21

27.09.21 - 02.10.21

MO

2 KALBSFLEISHPFLANZERL
mit Kartoffel-Gurkensalat und Soße^{ACGIJ} **5,60 €**

1/2 METER FEUERWURST
in der Semmel^{A1} **4,50 €**

DI

SCHWEINEBRATEN MIT KRUSTERL
in Biersoße mit Knödel & Krautsalat^{A1J} **6,10 €**

ABGEBRATENER LEBERKÄS
mit Spiegelei und Kartoffelsalat^C **4,70 €**

MI

1/2 WIESNHENDL
mit Pommes oder Kartoffelsalat^{1J} **5,30 €**

SCHUPFNUDELN
mit Sauerkraut^{AC} **4,95 €**

BÖHMELDER **LEBERKÄS-BURGER**^{ACI}
immer mittwochs **4,80 €**

DO

OCHSENBRATEN
an kräftiger Rotweinsauce mit Semmelknödel und Blaukraut^{ACGIJ} **7,20 €**

SAFTIGE OCHSENSEMMEL^{ACGIJ} **3,60 €**

FR

1/2 GEGRILLTE SCHWEINSHAXE
mit Knödel, Krautsalat und Biersoße^{A1J} **5,90 €**

APFELKÜCHERL
mit Zimtucker und Vanillesoße^{ACG} **5,00 €**

SA

PRAGER SCHINKEN
mit Kartoffelsalat und Meerrettich^{GIJ} **5,20 €**

MO

WIESN-SCHNITZEL
mit Kartoffel-Gurken-Radieserlsalat^{ACIJ} **5,50 €**

STEAKSEMMEL
mit Zwiebel^A **2,70 €**

DI

DEFTIGES DUNKELBIERGULASCH
mit Spätzle^{AJ} **6,10 €**

GERMKNÖDEL
mit Vanillesoße^{ACG} **5,20 €**

MI

RAHMSCHWAMMERL
mit Semmelknödel^{ACGIJ} **5,50 €**

KÄSESPÄTZLE
mit Salat^{ACGIJ} **5,00 €**

BÖHMELDER **LEBERKÄS-BURGER**^{ACI}
immer mittwochs **4,80 €**

DO

SPANFERKELBRATEN
in Biersoße mit Knödel und Sauerkraut^{1J} **6,20 €**

2 PAAR KALBSBRATWÜRSTL
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut^{GIJ} **4,90 €**

FR

1/2 WIESNHENDL
mit Pommes oder Kartoffelsalat^{1J} **5,30 €**

KAISERSCHMARRN
mit Zwetschgenröster^{ACGIJ} **5,20 €**

SA

1/2 GEGRILLTE SCHWEINSHAXE
mit Kartoffelsalat^{1J} **5,00 €**

1 GEGRILLTE SCHWEINSHAXE
ohne Beilage **6,00 €**

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Erdnüsse,
E = Fisch, F = Soja, G = Milch (Lactose), H = Schalenfrüchte, I = Senfsaat,
J = Sellerie, K = Sesamsamen, L = Lupine, M = Weichtiere, N = Sulfid

MHH...

Für die deftige Wiesn-Brotzeit Dahoam

Altbayerischer
Wiesnleberkäs



mit gerösteten
Zwiebeln & Majoran

100 g **1,25 €**

NUR FÜR
KURZE
ZEIT

Böhmfelder
Bierstangerl



mit dunklem Bier

100 g **1,49 €**

Bayerischer
Emmentaler



herrlich
geschmacksintensiv

100 g **0,95 €**

Böhmfelder
Zambatzda



hausgemacht
würzig fein

100 g **1,49 €**

Apfel-
Griebenschmalz



im Miniglas

100 g **1,60 €**

Kesselfrische
Weißer



mit extra viel
Kalbfleisch

100 g **0,99 €**

EITENSHEIM
Eichstätter Straße 2
Tel.: 08458 4140

GAIMERSHEIM
Marktplatz 1
Tel.: 08458 30050

WETTSTETTEN
Ingolstädter Straße 8
Tel.: 0841 9317758

INGOLSTADT
Gaimersheimer Str. 51 - Tel.: 0841 44411
Donau City Center - Tel.: 0841 3700991

SELBST GEMACHT IST MEHR GENUSS



DESIGN: JUNGES-BLUT.COM

Rettich WEISSWURST- SALAT!

Zutaten:

250 g	Rettich rot, oder Radieschen	2 EL	süßer Senf
2 Paar	Böhmfelder Weißwürste	5 EL	Weißweinessig
1 große	rote Zwiebeln	8 EL	Sonnenblumenöl
2 große	Gewürzgurken	1 Bund	Schnittlauch
		1/2 TL	Salz

Den Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit etwas Salz bestreuen und anschließend 15 Min. in einer Schüssel ruhen lassen.

Die Würste pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe hobeln. Gewürzgurken abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Für das Dressing den Senf mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer gut verrühren. Den Schnittlauch waschen, gut trocken schleudern und in feine Röllchen schneiden. Die Schnittlauchröllchen zusammen mit der Vinaigrette vermischen. Wurst, Rettich, Gurken und Zwiebeln in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing übergießen. Mit Pfeffer und Salz nochmals abschmecken und den Salat ca. 15 min. durchziehen lassen.

Tipp: Dazu schmecken frische Laugenbrezen besonders gut.

Guten Appetit!

METZGEREI BÖHMFELDER

Böhmfelder Pauleser GmbH

Gaimersheimer Straße 2 - 85113 Böhmfeld - Tel.: 08406 918666-0

Mail: info@metzgerei-boehmfelder.de

Web: www.metzgerei-boehmfelder.de

BESUCHEN SIE UNS 
AUCH BEI FACEBOOK 