

Metzgerei



BÖHMFELDER

der
Pauleser
meines
Vertrauens.

WIESN · GAUDI · SCHNANKERL

ES IST SOWEIT!
Oktoberfest-
Wochen

18.09. – 02.10.2020

www.metzgerei-boehmfelder.de

Mittagstisch

21.09.20 - 26.09.20

28.09.20 - 03.10.20

MO

WIESN-SCHNITZEL

mit Kartoffel-Gurken-Radiesersalat ^{ACIJ} 5,40 €

STEAKSEMMELE

mit Zwiebel ^A 2,60 €

DI

DUNKELBIERGULASCH

mit Spätzle ^{AJ} 5,90 €

APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße ^{ACG} 4,90 €

MI

RAHMSCHWAMMERL

mit Semmelknödel ^{ACGJ} 5,30 €

KÄSESPÄTZLE

mit Salat ^{ACGJ} 4,80 €

BÖHMELDER LEBERKÄS-BURGER ^{ACI}

immer mittwochs 4,50 €

DO

SPANFERKELBRATEN

in Biersoße mit Knödel und Sauerkraut ^{IJ} 5,90 €

2 PAAR KALBSBRATWÜRSTL

mit Kartoffelpüree und Sauerkraut ^{GJ} 4,70 €

FR

1/2 WIESNHENDL

mit Pommes oder Kartoffelsalat ^{IJ} 4,95 €

KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster ^{ACGJD} 4,95 €

SA

1/2 GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

mit Kartoffelsalat ^{IJ} 5,00 €

1 GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

ohne Beilage 6,00 €

MO

2 KALBSFLEISCHPFLANZERL

mit Kartoffel-Gurkensalat und Soße ^{ACGIJ} 5,40 €

1/2 METER FEUERWURST

in der Semmel ^{AI} 4,50 €

DI

SCHWEINEBRATEN MIT KRUSTERL

in Biersoße mit Knödel & Krautsalat ^{AIJ} 5,70 €

ABGEBRATENER LEBERKÄS

mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^C 4,70 €

MI

1/2 WIESNHENDL

mit Pommes oder Kartoffelsalat ^{IJ} 4,95 €

SCHUPFNUDELN

mit Sauerkraut ^{AC} 4,80 €

BÖHMELDER LEBERKÄS-BURGER ^{ACI}

immer mittwochs 4,50 €

DO

OCHSENBRATEN

an kräftiger Rotweinssoße mit Semmelknödel und Blaukraut ^{ACGIJ} 6,90 €

SAFTIGE OCHSENSEMMELE ^{ACGJ}

3,50 €

FR

1/2 GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

mit Knödel, Krautsalat und Biersoße ^{AIJ} 5,70 €

APFELKÜCHERL

mit Zimtucker und Vanillesoße ^{ACG} 4,70 €

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

*Benötigen Sie mehrere Portionen?
Bitte rechtzeitig vorbestellen!*

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 Weiße



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 