

Hertlein's Partyservice



pünktlich
und
fein,

kann auch
für Sie
ein Erlebnis
sein!

Aktuelle Teuerung
erfragen!

für sämtliche Anlässe,
die es zu feiern gibt

www.metzgerei-hertlein.de

Für Ihre großen und kleinen Feste oder Partys empfehlen wir Ihnen

unsere Hausspezialität:

Wir flambieren Ihr Spanferkel vor Ihren Gästen!

Spanferkel, ganz oder portioniert (pro Person ca. 700 g) * kg **10,90**

VOM SCHWEIN

€

Ganzer Schlegel (gegrillt) * kg **13,90**

Kümmelbraten, gegrillter Bauch * kg **15,90**

Gegrillte Haxe (ganz = 2 Portionen) * Stück **7,80**

Fränkisches Schäufole, (mit Knochen und Schwarte) * kg **12,00**

Krustenbraten, aus der Schulter * kg **17,90**

Farmerbraten (gerollter Bauch) rustikal gewürzt * kg **17,00**

Adlerhaxe * Portion **3,90**

Schweizer Lendenbraten (Bratwurstteig mit Lende) * kg **17,90**

Lauchbraten (mit Kalbsbrät verfeinerter Kamm) * kg **17,90**

Gemüserolle (mit Kalbsbrät verfeinerter Kamm), verschieden gewürzt * kg **17,90**

Brokkolibraten (mit Kalbsbrät und Brokkoli verfeinerter Kamm) * kg **17,90**

Gegrillter Kamm (im Heißluftstrom gebackener Kamm) * kg **17,00**

Spießbraten gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Röstzwiebeln ^{2,*} kg **17,90**

Sir Henry (Rücken vom Schwein), mit eingelegtem Räucherbauch ^{2,*} kg **19,90**

Gefüllte Lendchen (mit grobem Bratwurstteig gefüllt) ^{10,*} kg **21,50**

Gegrillte Medaillons (im Heißluftstrom gegrillt), mit Pilzrahmsoße ^{3,*} kg **27,50**

Schweinenüsschen ganz mager, in feiner Pilzrahmsoße ^{3,*} kg **19,90**

Gefüllte Lendchen mit gehacktem Gemüse und Kalbsbrät gefüllt ^{10,*} kg **23,50**

Selbstverständlich bekommen Sie zu allen Braten die entsprechende Soße ohne Berechnung.

Sie sollten bei Braten 200 g sowie bei Spanferkel 700 g pro Person rechnen!

Preise für Braten sind Fertigpreise!

BRATEN

€

Pfeffer-Spießbraten , rustikal ^{2,*}	kg	17,90
Jägerrolle , mit Pilzen, Paprika und Kräutern *	kg	17,90
Schweinerücken „Provence“ , gefüllt mit Semmelknödel-Gemüse-Füllung *	kg	19,90

GEPÖKELTES VOM SCHWEIN

€

Kaiserfleisch , (Kamm, leicht durchwachsen) ^{2,*}	kg	16,90
Backschinken , mit Kruste ^{2,*}	kg	21,90
Kasseler im Brotteig , mager ^{2,*}	kg	16,90
		plus Brot
Schwarzwälder Schäufole ^{2,*}	kg	17,00
Pfeffernüsschen , mit gestoßenem Pfeffer ^{2,*}	kg	19,90

KURZGEBRATENES VOM SCHWEIN

€

1 gebackenes Schnitzel , klein *	Stück	3,00
1 gebackenes Schnitzel , groß *	Stück	3,90
1 Cordon bleu , mit Schinken und Käse gefüllt *	Stück	4,90
Schinken-Käse-Röllchen ^{2,*}	Stück	2,80
Schinken-Spargel-Röllchen ^{2,*}	Stück	3,00
Überbackenes Schnitzel , verschiedene Variationen ^{2,*}	Stück	4,90

VOM KALB

€

Kalbshaxe *	kg	24,90
Kalbsnierenbraten *	kg	24,90
Kalbsbraten , ohne Nieren *	kg	28,90
Züricher Geschnetzeltes , in feiner Pilzrahmsoße ^{3,*}	kg	28,90
Ganze Kalbskeule *	kg	20,90
Kalb-Cordon-bleu *	Stück	6,20

VOM LAMM

€

Lammkeule „fränkisch“ , frisch gebraten *	kg	23,90
Lammkeule „steyrisch“ , (eingelegt - sauer) *	kg	23,90
Junge ganze Lämmer *	auf Anfrage	
Lammschäufole, mit Knochen *	kg	18,00

Wir können Ihnen selbstverständlich bei unseren Partyservice-Produkten auch die Herkunftsgarantie von Fleischerzeugnissen gewähren!

VOM RIND

€

Gepökelte Zunge mit Burgundersoße ^{2,*}	kg	26,00
Rinderbraten mit Burgundersoße *	kg	25,90
Sauerbraten „Fränkische Art“ *	kg	25,90
Gekochtes Rindfleisch *	kg	25,90
Roastbeef „Schweizer Art“, mit eingezogenen Räucherbauchscheiben ^{2,*}	kg	38,90
Verschiedene Rindersteaks auf Anfrage ^{2,*}		
Rinder Rouladen	Stück	7,90

VERSCHIEDENE FLEISCHPFANNEN

€

Brokkolipfanne , mit geschnetzeltem Schweinefleisch ^{2,*}	pro Person	4,50
Jägerpfanne , geschnetzelter Kamm mit Champignons ^{3,*}	pro Person	4,50
Gemüsepfanne , mit geschnetzeltem Rindfleisch *	pro Person	5,00
Putengeschnetzeltes *	pro Person	5,80
Gyros *	pro Person	4,50
Fischpfanne , mit saftigem Hoki-Fischfilet und verschiedenem Gemüse *	pro Person	7,50
Schaschliktopf	pro Person	5,90

NUDELGERICHTE

€

Canelloni mit Fleisch- Tomatensoße *	pro Portion	4,90
Tortellini mit Hackfleischfüllung und Schinken-Käsesoße ^{2,*}	pro Portion	5,50
Spaghetti Bolognese *	pro Portion	5,50
Lasagne , mit Hackfleisch oder vegetarisch *	pro Portion	5,90

WARME BEILAGEN

€

Butternudeln oder Spätzle	pro Portion	2,20
Sahnemeerrettich	pro Portion	2,40
Wirsing, Weinsauerkraut, Apfelrotkohl	pro Portion	2,20
Pommes frites, Kroketten, gekochter Klob ³	pro Portion	2,00
Butterreis (verschiedene Variationen)	pro Portion	2,00
Salzkartoffeln	pro Portion	2,20
Partyklob ³	Stück	1,30
Semmelknödel	Stück	2,60
Serviett-Klob	Portion	2,00
Röstinchen	Portion	2,20
FrISChe Gemüseplatte (blanchiert) *	pro Portion	2,50
Bohnen Bouquet (im Speckmantel) ²	Stück	1,30
Kartoffelpüree	Stück	2,20

SUPPEN - VORSPEISEN

€

Fränkische Leberknödelsuppe mit Backerbsen *	3,30
Fränkische Gulaschsuppe *	4,20
Spargelcremesuppe *	3,30
Brokkolicremesuppe *	3,30
Griesnockerlsuppe *	3,30
Italienische Rindfleisch-Gemüsesuppe *	4,00
Parmaschinken auf Honigmelone ²	6,00 pro Portion

DESSERTS

€

Joghurt mit Früchten	Portion	3,30
Obstsalat ³	Portion	3,30
Erdbeermousse oder Schokomousse ^{1*}	Portion	3,30
Vanillemousse ^{1*}	Portion	3,30
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ¹	Portion	4,00
Rote Grütze mit Waldbeeren und Vanille-Soße ¹	Portion	3,30
Weincreme	Portion	3,50

SALATE (HAUSGEMACHT)

€

Eisbergsalat	pro Portion	2,40
Bunter Blattsalat	pro Portion	2,40
Lauchsalat (mit Mais, Ananas und Joghurt) *	pro Portion	2,80
Salatportion (Kartoffel-, Bohnen-, Kraut-, Karottensalat) ^{7*}	pro Portion	3,90
Nudelsalat (mit Mayonnaise oder Essig und Öl - ab 10 Personen) * ..	pro Portion	2,50
Tomatensalat oder grüner Salat oder Gurkensalat *	pro Portion	2,20
Kartoffelsalat *	pro Portion	2,20
Griechischer Bauernsalat oder italienischer Salat *	pro Portion	3,00
Zaziki *	pro Portion	2,50
Frühlingssalat	pro Portion	3,00
Tomaten-Mozzarella (mit Balsamico)	pro Portion	3,00

Weitere Salate auf Wunsch!

KANAPEES (HÄPPCHEN) AUF BRÖTCHEN, BROT ODER VOLKORN

€

Gourmethäppchen , mit Roastbeef, Lendchen, echtem Lachs usw. *	3,50
Häppchen gemischt	3,30
Bratenhäppchen , Spieß-, Farmer- und Kammbraten ^{2,*}	3,30
Fischhäppchen (verschiedene Fischfilets).....	3,50

KALTE PLATTEN

€

Wurst-Schinken-Braten-Platte ^{2,10,*}	200 g	5,50
Bratenplatte ⁴	200 g	7,80
Frankenplatte (Schnitzel, Minibratwürste, Frikadellen) *	200 g	5,50
Fränkische Hausmacherplatte (Preßsack, Sülze) *	200 g	4,60
Schinkenplatte (roher und gekochter Schinken) ²	200 g	6,50
Salamibrett (Mailänder, Montanara, Rauchsalami) ²	200 g	6,50
Fischplatte (geräucherte Forellenfilets, echter Lachs usw.) *	150 g	8,50
Käseplatte (klein) *	für 5 Personen	30,00
Käseplatte (groß) *	für 10 Personen	50,00

SELBSTVERSTÄNDLICH FERTIGEN WIR FÜR SIE AUCH INDIVIDUELLE BÜFETTS AN

* „mit Geschmacksverstärker“

¹ „mit Farbstoff“

² „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ oder „mit Nitritpökelsalz“ (wenn Nitritpökelsalz verwendet wurde)

³ „mit Antioxidationsmittel“

⁷ „mit Süßungsmittel“ „mit Süßungsmitteln“

¹⁰ „mit Phosphat“ (bei Fleischerzeugnissen)

¹¹ „mit Milcheiweiß“

¹² „mit Eiklar“

¹⁴ „mit Pflanzeneiweiß“

¹⁵ „mit Stärke“

„Allergene“ Aushang im Betrieb

*Eine ausführliche Beratung erhalten Sie
bei uns im Fleischereifachgeschäft*

*Porzellangeschirr, Bestecke und
Kühlanhänger werden von uns auf Wunsch
gegen Leihgebühr mitgeliefert!*

WILDGERICHTE

€

Rehbraten , vom heimischen Reh *	pro Portion	8,00
Rehgulasch , aus der Keule *	pro Portion	8,00
Wildschweinbraten *	pro Portion	7,50
Barbarie-Entenbrust , gegrillt *	pro Portion	8,00
Hirschbraten	pro Portion	7,50

FISCHGERICHTE

€

Schollenfilet , natur, mit Kräutersoße * oder paniert	pro Portion	5,90
Zanderfilet , natur, mit Kräuter-Sahne-Soße *	pro Portion	7,50
Krabbencocktail , mit Weißbrot *	pro Portion	5,90
Lachssteak , mit Kräutersoße *	pro Portion	7,90

VOM GEFLÜGEL

€

Putenschnitzel *	Stück	4,90
Hähnchenkeule *	Stück	2,70
Halbes Hähnchen * (schwer)	Stück	6,00
Hähnchen-Crossis vom Brustfilet, mit Dip *	Portion	3,50
Hähnchenbrust im Knuspermantel *	Stück	3,50
Hähnchen-Cordon-bleu *	Stück	3,50
Hähnchenbrust , natur * (gefüllte Hähnchenbrust)	Stück	3,20
Putenbrust , gebraten *	kg	24,90

FÜR VEGETARIER (AB 6 PERSONEN)

€

Gemüsegratin (Käse, Erbsen, Karotten, Brokkoli) überbacken ^{11,14,15,*} pro Portion	4,20
Käseauflauf (Kartoffeln, Brokkoli, Käse) ^{11,14,15,*}	4,20
Nudel-Brokkoli-Gratin ^{11,14,15,*}	4,20
Spinat-Käse-Auflauf (Spinat, Kartoffeln) ^{11,14,15,*}	4,20

FLEISCHLOSE GERICHTE

€

Gemüsefrikadellen (Käse, Erbsen, Karotten, Brokkoli) überbacken *	Stück	3,50
Gemüseschnitzel (paniert) *	Stück	3,50
Mozzarella-Sticks (paniert-heiß) ^{13,*}	pro Portion	3,50
Gebackene Champignons , mit verschiedenen Dips ^{13,*}	pro Portion	3,50
Tortellini mit Käse überbacken ^{14,15,*}	pro Portion	4,90
Canelloni , mit Tomatensoße *	pro Portion	4,90
Lasagne , vegetarisch ^{14,15,*}	pro Portion	5,90
Gemischtes Antipasti	Auf Anfrage	

Alle Preise sind Abholpreise.

*Gerne fertigen wir nach Ihren Wünschen
Ihr persönliches Angebot an.*



seit 1895

Gasthof und Metzgerei „Zur Stadt Zeil“

Inhaber: K.-Rainer Hertlein

97475 Zeil am Main · Telefon 095 24 / 2 78 · Fax 095 24 / 2 50