



Wochenprogramm

Lieber Gast!

Viele unserer Produkte erstellen wir in eigener Produktion in unserer bayrischen Schmankerlküche bzw. in unserer Hofmetzgerei. Wir geben Ihnen die Sicherheit, daß wir keinerlei Zusatz- und Haltbarkeitsstoffe bei allen unseren hausgemachten Erzeugnissen verwenden.

Es werden nur natürliche Grundnahrungsmittel, wenn möglich von den Bauernhöfen der Umgebung oder vom eigenen Bauernhof verarbeitet. Beschreibung Zusatzstoffe letzte Seite.

Jed'n Mittwoch

Kesselfleisch aus frischer Schlachtung
mit Salzkartoffeln und hausgemachtem Sauerkraut

kleine Portion

12,45 € **15,50**

„Saukopfessen“

Schweinskopf ohne Knochen mit Sauerkraut, Meerrettich, Zwiebelringen, Bauernbrot und dazu einen Bauernschnaps

€ **16,50**

Jed'n Donnerstag

Kesselfrische Weißwurst^{4/7}

auch zum Mitnehmen im Hoflad'n

Stück € **2,40**

*Schlachtschüssel⁴

Blut- und Leberwurst, Wammerl, Sauerkraut und Salzkartoffeln

€ **15,50**

*Blut- und Leberwurst⁴

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

€ **11,50**

*(Dieses Gericht bieten wir Ihnen nur während der kalten Monate im Jahr an)

Bauernschmaus

geräuchertes Wammerl, Würstl, Schweinsbraten, hausgemachte Leberknödel, Sauerkraut, Salzkartoffeln

€ **16,80**

Jed'n Freitag

Spareribs

vollfleischig und saftig mit feuriger, hausgemachter Soße, großer Scheibe Bauernbrot und gemischtem Salat

€ **16,95**

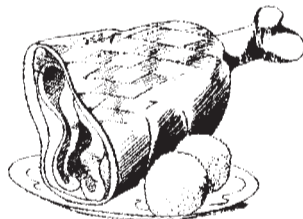




Aus dem Rohr

- Ofenfrischer Schweinsbraten** kleine Portion
 mit Kartoffelknödel^{1/2/3/5} und Speckkrautsalat
 mit hausgemachter Dunkelbiersoße 13,95 €15,80
- Gemischter Braten**
 Weideochsen- und Schweinsbraten mit
 Kartoffelknödel^{1/2/3/5} und hausgemachtem Apfelblaukraut €16,80
- Ochsenbraten vom Weideochsen**
 mit hausgemachtem Semmelknödel und gemischtem Salat 16,45 €17,95
- Eine halbe hintere Schweinshax'n**
 mit Kartoffelknödel^{1/2/3/5}, Dunkelbiersoße und
 hausgemachtem Apfelblaukraut €17,95
- Eine ganze hintere Schweinshax'n**
- fast eine halbe Sau -
 mit Kartoffelknödel^{1/2/3/5}, Dunkelbiersoße und
 hausgemachtem Apfelblaukraut €22,95

Unser Schweinsbraten und
 unsere Schweinshax'n
 kommen 2mal täglich
 frisch aus dem Rohr.
 Um 11.30 und ca. 18.00 Uhr



Pfandl-Gerichte

- Bauernpfanne „Urthalerhof“**
 Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Fleischstreifen,
 feinem Gemüse und Spiegeleier 13,95 €15,50
- Schwabenpfanne**
 Schweinefilet vom Grill mit Rahmsauce, Käsespätzle,
 Röstzwiebeln und gemischtem Salat 17,95 €19,95
- Urthaler Hauspfandl**
 Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen, Preiselbeerbirne,
 hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 18,95 €20,95



Kinderkarte

Muskelmacher ^{1/2/3/5} Knödel mit Bratensauce	€ 4,60
Mickey Mouse eine Portion Pommes frites ⁶ mit Ketchup	€ 4,60
Allgäuer Bua Spätzle mit Rahmsauce	€ 5,40
Bugs Bunny kleiner gemischter Salat	€ 5,50
Max und Moritz ein Paar Wiener ^{2/4/7} mit Pommes frites ⁶ und Ketchup	€ 6,50
Kleiner Schweinsbraten mit Kartoffelknödel ^{1/2/3/5}	€ 10,80
Allgäuer Kässpätzl'n hausgemacht, mit Röstzwiebeln	€ 10,80
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ aus der Oberschale mit Pommes frites ⁶	€ 11,45
Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle	€ 11,45
Kleiner Ochsenbraten mit Semmelknödel	€ 13,90



Das Besondere!

Wir haben für Sie das beste Fleisch
vom heimischen Weideochsen ausgesucht.
Das Fleisch mit der feinen Fettmarmorierung ist sechs Wochen gereift
und kommt jetzt saftig gegrillt auf Ihren Teller.
Wenn Sie keine anderen Wünsche haben, grillen wir Ihr Steak „medium“,
womit der beste Geschmack erzielt wird.
Um Ihren ganz speziellen Wünschen nachkommen zu können,
bitten wir Sie, sich die Beilagen individuell
zu Ihrem Steak aus unserem Angebot auszusuchen.

Zwiebelrostbraten

250 g Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratensoße

€ 19,95

Entrecote

250 g Ochsenlende vom Grill mit Kräuterbutter

€ 19,95

Knoblauchsteak

250 g Ochsenlende rosa gegrillt,
mit frischem Knoblauch und Knoblauchbutter

€ 20,95

Pariser Pfeffersteak

250 g Ochsenlende mit geschrotetem schwarzem Pfeffer
und Cognacrahmsoße

€ 20,95

Ochsenlende

500 g Ochsenlende rosa gegrillt, mit Kräuterbutter

€ 36,95

Ladysteak

180 g Ochsenfilet, rosa gegrillt mit Kräuterbutter
und Grilltomate

€ 25,95

Filetsteak

250 g Ochsenfilet, rosa gegrillt, mit Kräuterbutter
oder Pfefferrahmsoße

€ 28,95

Filetsteak

500 g Ochsenfilet, rosa gegrillt, mit Kräuterbutter
oder Pfefferrahmsoße

€ 44,95



AUSZEICHNUNG

Landkreissieger
im
Wettbewerb
„Bayerische Küche“

Für besondere Leistungen um die
Erhaltung und Förderung der bayerischen Küche
und Wirtshaustradition
verleihe ich

Luggi Käser
Urthalerhof
Sindelsdorf

eine Auszeichnung des Staatsministeriums.

München, den 26. April 2004

Bayerisches Staatsministerium
für Landwirtschaft und Forsten

Staatsminister

Eindeutig München





Einkaufen im **Hoflad'n** vom Urthalerhof

Unser spezielles Hausangebot:

Ochsenfleisch

*vom eigenen Bauernhof, aus eigener Schlachtung,
aus kontrollierter Erzeugung, küchenfertig, portionsgerecht zerlegt,
gut abgehangen*

Im 25 kg Paket sind enthalten: Lende, Filet, Hüftsteak.

Milchkalbfleisch

*von heimischen Bauernhöfen, aus eigener Schlachtung,
aus kontrollierter Erzeugung, küchenfertig, portionsgerecht zerlegt,
gut abgehangen*

*Im 25 kg Paket sind enthalten: Lende, Filet, Schnitzel,
Brust zum Füllen, Rollbraten, Nierenrollbraten,
Hax'n, Braten, Mark- und Fleischknochen*

Schweinehälften aus Getreidefütterung

*von heimischen Bauernhöfen, aus eigener Schlachtung,
aus kontrollierter Erzeugung, küchenfertig, portionsgerecht zerlegt,
In der Hälfte sind enthalten (ca. 35 kg): Filet, Knochen, Schnitzel,
Rollbraten, Braten, Hals, Wammerl, kein Kopf, gut zugeputzt.*

Alle Fleischsorten können sie auch in Kleinmengen aus dem Hoflad'n beziehen



Große Auswahl

Bauerngeräuchertes

nach alten Rezepten eingesurt und geräuchert

**Bauernbrot, Hausmacher-Wurst,
Honig, Wein, Käse, Eier, Nudeln,
Marmelade, u.v.m.**

*Für Ihre häuslichen Feiern, Vereinsfeiern und
Betriebsfeste beliefern wir Sie gerne mit Produkten
aus Wirtshaus & Hoflad'n*

Partyservice - Zeltverleih



Kutschen- und Schlittenfahrten
*rund um den Urthalerhof sind ein Erlebnis
der besonderen Art.*

