

**EIEIEI...**

*Vogt*

**IN DER  
OSTER-  
METZ-  
GEREI**



## ANGEBOTE IN DER OSTERWOCHE

- Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 2,29 € / 100 g
- Besonders zarter Genuss: Lammkoteletts vom Bauer Popp 3,99 € / 100 g
- Kräuterschinken zart und saftig 1,89 € / 100 g
- Weißwürste mit Zitrusnote und frischer Petersilie 1,39 € / 100 g  
(für den Osterbrunch kleinere Würstchen – bitte vorbestellen)
- Bärlauch Frischkäse mit gerebeltem Bärlauch 1,29 € / 100 g

## MITTAGESSEN

**Dienstag, 26.03.** 8,80 €

Rinderrouladen traditionell gefüllt  
Soße, Breite Bandnudeln, Breite Bohnen

**Mittwoch, 27.03.** 7,80 €

Frikassee vom Hähnchen  
mit gebackenen Kartoffeln Karotten und Kaiser Schoten

**Donnerstag, 28.03.** 8,20 €

Gegrillte Lachschnitte Weißweinsauce  
Reis und Gemüse Julienne



### Tierwohl Bäuerliche Erzeugergemeinschaft.

- Reinrassiges Landschwein.
- Aus der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – BESH – das Fleisch der Mohrenkopfschweine
- Frischluft Stallhaltung mit Freilandauslauf.
- Mindestens 80% regionales Futter gentechnisch unverändert.
- Antibiotikaverbot.
- Maximal 5 Schweine pro Hektar.

Erzeugerrichtlinie der BESH deutlich über Siegel von Handel und Staat, darauf kann sich der Verbraucher verlassen!



## SNACKTIPP

- Frühlingstorte mit zweierlei Zucchini Rosen
- Blätterteigosterhäschen mit deftiger Füllung
- Ein Gruß aus dem Hühnerstall-Russisch Ei besonders hergerichtet



## BESONDERES ZUM OSTERFEST

- Schweinefilet mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian küchenfertig
- Iberico Koteletts
- Steaks vom Spanferkelrücken im Vogt Style
  
- Lammkeule am Knochen vom Bauer Popp – gerne auch mit Kräuter der Provence im Bratschlauch
- Lammkarree mit Bärlauch-Zitronenkruste
- Lammspieße aus der Hüfte mit Speckbohnenröllchen
- Lammrückenfilet
- Leckere Lammbrotwürste
  
- Butterzartes Steak Butter-Aging dt. Färsche aus dem Hohenloher Rind besonders gereift
- Chianina Rind
- Rinderrollbraten mit Pancetta eingelegten Tomaten und Pesto gefüllt
  
- Kalbsschnitzel
- Kalbskotelett
- Kalbsrollbraten mit Champignons und Bärlauch Füllung
  
- Pollo all Limone vom Hähnchenbrustfilet im Backpapier
- Maispouardenbrüste Supreme
- Label Rouge Hähnchen auf Vorbestellung
  
- Bärlauch Butter Tomaten Butter

# OSTERBRUNCH

zum Selbstauswählen

- Lachstatar mit Avocado und Meerrettich im kleine Glas 3,50 €
- Bayrische Köstlichkeit – Weißwurstsalat mit frischen Radieschen 2,50 €
- Gruß aus dem Hühnerstall – gefüllte Eier in der kleinen Schale auf blumigem Pflücksalat 2,00 €
- Grünkernsalat mit Paprika Hummus und Avocado 2,20 €
- Vitello Tonnato Röllchen im kleine Glas 3,00 €
- Mediterraner Spargelsalat – je nach Verfügbarkeit

# PFÄLZER SCHNABULIER BRETT

68,00 €

für 5 Personen

- Kalbfleischbällchen mit Frankfurter grüner Sauce
- Lombo luftgetrockneter Schweinerücken mit Kräutern
- Rieslingschinken Rosmarinschinken
- Zitronenpfefferschinken
- Ein bisschen Glück für die kleinen Hasen – Cocktailwienerle
- Kleine Antipasti Variation von Oliven getrocknete Tomaten und gefüllte Peperonis
- Bärlauch Butter
- Feine Käseauswahl aus unserer Hofkäserei

# WAS SÜSSES FÜR DIE SCHLEMMERMÄULCHEN

- Rhabarberkompott mit Joghurt und Mascarpone 2,80 €
- Delic Café Noir mit Schokosauce 2,80 €

HASSLOCH: Langgasse 181a • Tel. 0 63 24 / 21 41 | Moltkestraße 49 • Tel. 0 63 24 / 81 00 05

NW-Mussbach Im REWE-Markt • Meckenheimer Straße 15 • Tel. 0 63 21 / 49 90 45

SPEYER: Gilgenstraße 10 • Tel. 0 62 32 / 6 85 18 98

info@metzgerei-vogt.de | www.metzgerei-vogt.de

