

## Unser Mittag Speiseplan für die kommende Woche!

### Montag:

**!!! Essen im Haus + 2.- Service Aufwand!!!**

Gefüllte Paprikaschoten an Soße mit frischem Reis	7,90
Frisch gezupftes American Pulled-Pork mit Pommes Frites	9,90

### Dienstag:

Gefüllte Pfannkuchen mit Salat + einem Dessert	7,90
Ofenfrischer Jungschwein Krustenbraten mit Rösti	9,90

### Mittwoch:

Würzige Cevapcici mit Wilden Kartoffeln	7,90
Ungarisches Paprika-Gulasch mit Reis o. Spätzle und Tagesgemüse	9,90

### Donnerstag:

Jesinger Rippe im Schlafrock mit Gemüse + Spätzle	7,90
Pfannenfrische Jägerschnitzel mit Tagesgemüse + Spätzle	9,90

### Freitag:

Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat	7,90
Panierte Seelachsfilets gebraten mit Kartoffelsalat	9,90

### Samstag:

Pfannenfrische Schnitzel mit Pommes Frites	7,90
Geschmortes Rindsgulasch mit Gemüse und mit frischen Spätzle	9,90

*Zu unseren Mittagsmenüs gibt es wahlweise Salat oder ein Dessert!*

### Unser To-Go Imbiss + Snack Tipp der Woche:

**Deftig frische Schnitzel-Brötchen Stück: 3,50**

*- wahlweise vom Schwein oder von der Pute*

*Die echten Handwerks Metzger werden immer weniger!*

## Nachhaltigkeit ist oberstes Gebot!

Wir sind wohl bald schon eine seltene Spezies. Immer mehr Metzgereien auch hier in unserer Region schließen die Pforten und das wohl für immer. Dagegen wehren wir uns und hoffen, dass wir es auch noch in die nächste Generation schaffen, direkte Einkaufsmöglichkeiten in Jesingen zu erhalten.

Seit Jahrzehnten ist es unser Ziel, der Industrialisierung entgegen zu wirken. Nähe und Heimat sind dabei sehr wichtig, wie der direkte Kontakt zu unseren Kunden, für die wir da zu sein haben und gerne da sind. Das Ohr am Volk ist wichtig, wie auch für unsere Bevölkerung zu arbeiten.

Und wenn es um Nähe und Nachbarschaft geht, so pflegen wir über Jahrzehnte hinweg gute Kontakte zu all unseren Zulieferern und der heimischen Landwirtschaft. Man kennt und vertraut sich. Das betrifft alle Bereiche, von der Küche bis zum Catering und dem Kern, der Ebensperger ausmacht natürlich auch, unserer eigenen Metzgerei.

Alt hergebrachte Rezepturen und neuzeitliche Innovationen direkt fürs Ländle, das macht uns aus. Danke, dass wir für SIE schaffen dürfen!

*Die Metzgermeister Ebensperger und unser großartiges Team*