

Diese Karte dürfen Sie gern mitnehmen.

Gastlichkeit mit
Herz und Seele!



Speisekarte

beim
Metzgerwirt
in Hurlach



Schaut's mal rein!

Herzlich Willkommen im Metzgerwirt

Die Chronik unseres Hauses...

Posthaltereier um 1600

Die Geschichte des Stadels geht 400 Jahre zurück...

Das jetzige Wohnhaus mit der Metzgerei wurde um 1600 von den Fuggern erbaut. Das Gebäude diente als Posthaltereier und Station zum Pferdewechsel für die Boten. Auch eine Herberge fanden die bis nach Italien reisenden Postüberbringer in ihrer Hurlacher Station vor. Offenbar bekam man damals einen gehörigen Durst vom vielen Briefausreiten.

Dieser Umstand brachte den Posthalter auf die Idee, mit dem Bierbrauen und Schnapsbrennen anzufangen. Seine Braukünste fanden bei den Kutschern - die Landgendarmen führten zur selben Zeit ja noch keine Alkoholkontrollen durch - und ansässigen Leuten einen solchen Anklang, daß seine Herberge im ganzen Umkreis bekannt wurde.

Noch heute liegt übrigens das Brau- und Schnapsbrennrecht auf dem Haus.

Die Familientradition

Jenes gesellige Treiben in der Hurlacher Posthaltereier sprach sich sogar bis zu den Stauden, westlich von Augsburg, herum. Für die Schmidts, die sowieso nichts mehr in dem stillen, unendlichen Gebüsch der Stauden hielt, war das schmetternde Posthorn aus Hurlach ein unwiderstehlicher Lockruf. Sie zogen sogleich mit Kind und Kegel in die Lechebene.

Der Urgroßvater erlernte das Metzgern und wurde Hausschlachter für die Bauern der Umgebung.

Der Schmid in Hurlach machte viele Kinder und hatte viele Kindeskindeier - einer von Ihnen wurde bis auf den heutigen Tag immer Metzger. Seit über 100 Jahren ist das Handwerk schon in der Familie.



Vor einigen Jahren war die Gastwirtschaft im Stammhaus ein beliebtes Ausflugsziel. Bald merkte man, daß diese Räume zu klein waren und so kam der Wirt auf den Gedanken, den Stadel nebenan, der seit Jahrzehnten brach lag, in das umzubauen, was er heute ist.

Auch das noch...

Doch so einfach, wie man es sich am Anfang vorgestellt hat, war es dann doch nicht. Durch das Alter der Gemäuer gab es immer wieder Zwischenfälle, die die Arbeiter um einige Tage zurückwarfen.

Aber mit viel Geduld, Schweiß und Manneskraft war es dann nach 1,5 Jahren soweit, der Traum des Wirts feierte am Josephtag '95 seine erfolgreiche Eröffnung.

...schön, dass Sie heute unsere Gäste sind!

*Genießen Sie die kleine Schlemmer-Auszeit
und lassen Sie sich von uns verwöhnen.*

*Wir wünschen einen angenehmen
Aufenthalt und*

Guten Appetit!

*Ihre Metzgerwirtin
Stefanie Rüdell & Team*





*in allen unseren
Weinen sind Sulfite
enthalten



Aperitif

Glas Prosecco	0,1 l	4,40
alkoholfreier Sekt (aufgefüllt mit Maracujanektar)	0,1 l	3,70
Martini Bianco mit Eis und Zitrone	5 cl	3,80

Weißweine

Unser Hauswein...

Endinger Vulkanfelsen, Qualitätswein Baden,	0,125 l	2,80
Müller Thurgau QbA	0,25 l	4,90
feinfruchtig, frisch und leicht mit dezenter Restsüße (süffig)		

Pinot Grigio	0,125 l	3,00
Venetien DOC, Cantina Colli Vicentini	0,25 l	5,40
ausdrucksstark, nach grünem Apfel, leicht blumig, sehr harmonisch, trocken		

Rosé

Schwarzriesling Weißherbst,	0,125 l	3,30
Qualitätswein Baden QbA	0,25 l	5,40
spritzig, frisch, mit eleganter Süße		

Rotweine

Merlot	0,125 l	3,10
Venetien IGT, Cantina Colli Vicentini	0,25 l	5,50
rubinrote Farbe, dezenter Duft roter Beeren, feine blumige Note, trocken		

“Schwarzriesling mit Samtrot”	0,125 l	3,20
Württemberg, Weingut Rolf Willy, mild	0,25 l	5,60

Weinschorle

rot oder weiß / süß oder sauer	0,25 l	3,60
	0,5 l	5,30

Sprizz (kleine Weinschorle mit Aperol)	0,25 l	4,90
---	--------	------

spritzig und erfrischend

Holunderschorle	0,5 l	4,50
mit geeisten Himbeeren	0,3 l	3,40

alkoholfreies

Zitronenlimonade	 0,5 l	3,70
	0,3 l	3,00

Tafelwasser	0,5 l	3,00
	0,3 l	2,40

Flasche stilles Wasser	0,75 l	5,20
(Mozartquelle Silencio)	0,33 l	3,10



Flasche Mineralwasser	0,75 l	5,20
(Mozartquelle Allegro medium)		

Apfelschorle (naturtrüb-sauer)	0,5 l	4,00
	0,3 l	3,10

Apfelschorle (naturtrüb-süß)	0,5 l	4,00
	0,3 l	3,10

Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber- oder Kirschschorle (süß/sauer)	0,5 l	4,40
	0,3 l	3,40

Coca Cola Zero ⁽⁵⁾⁽⁶⁾	0,5 l	4,40
	0,3 l	3,30

Fanta ⁽⁵⁾⁽⁶⁾	0,5 l	4,40
	0,3 l	3,30

Cola, Cola Mix ⁽⁵⁾⁽⁶⁾	0,5 l	4,20
	0,3 l	3,30

Pfirsich Eistee	0,5 l	4,30
-----------------	-------	------

Karamalz	0,33 l	3,90
----------	--------	------

Fruchtiges aus dem Hause



Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,30
---------------------	-------	------

Orangensaft, Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber- oder Kirschnektar	0,3 l	3,70
---	-------	------



Nutzen Sie unser kostenloses WLAN.
Auf Wunsch erhalten Sie Ihren Zugangscode.

Schnäpse

Obstler	38 %	2 cl	2,60
---------	------	------	------

Williams mit Birne	40 %	2 cl	3,00
--------------------	------	------	------

Honigwilli	35 %	2 cl	3,50
------------	------	------	------

Haselnuss-Schnaps	35 %	2 cl	3,10
-------------------	------	------	------

NEU...

Alpenschnaps Marille	35 %	2 cl	3,20
----------------------	------	------	------



Kirschlikör	25 %	2 cl	2,50
-------------	------	------	------

Ramazzotti mit Eis und Zitrone	30 %	2 cl	3,20
-----------------------------------	------	------	------

Baileys auf Eis	17 %	2 cl	3,50
-----------------	------	------	------

Asbach Uralt	38 %	2 cl	3,60
--------------	------	------	------

Asbach Uralt gespritzt			4,00
------------------------	--	--	------

Jack Daniels	40 %	2 cl	4,20
--------------	------	------	------

Jack Cola			4,60
-----------	--	--	------

Biere

vom Fass

Helles würzig Commerzienrat	0,5 l	4,40
	0,3 l	3,20
Riegele Kellerbier naturtrüb	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,30
Riegele Aechtes Dunkel	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,30
Erdinger Urweiße	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,30
Riegele Alte Weisse (dunkles Weizen)	0,5 l	4,60
	0,3 l	3,40



Flaschenbiere

Riegele Doppelbock	0,33 l	3,80
leichtes Weizen	0,5 l	4,20
Erdinger alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,20
Clausthaler Classic alkoholfreies Bier	0,5 l	3,90
Mönchshof naturtrübes alkoholfreies Bier	0,5 l	4,00
Augsburger Herrenpils	0,33 l	3,60

Bier-Mischgetränke

Russ, Radler oder alkoholfreies Radler	0,5 l	4,00
	0,3 l	3,00
Bockradler	0,5 l	4,40
	0,3 l	3,20
dunkles Radler	0,5 l	4,20
	0,3 l	3,10
dunkler Russ	0,5 l	4,20
	0,3 l	3,10
Colaweizen	0,5 l	4,40
Goaß (Kirsch oder Cognac) (4)(5)(6)	0,5 l	5,10

Beilagensalate natürlich hausgemacht

kleiner gemischter Salat aus der Küche	4,90
Portion Kartoffelsalat extra	2,80
Portion Krautsalat extra	2,80
Portion Gurkensalat extra	3,00



Leckerer aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe, wahlweise mit...	
Brätspätzle, Backerbsen und frischem Schnittlauch	4,60
Flädle und frischem Schnittlauch	4,30

Herzhaftes für den kleinen Hunger

hausgemachte Krautkrapfen (9)(10)	
mit Biersoße und knusprig gebratenen Wammerlscheiben	11,80
Currywurst (1)(3)(8)	
mit pikanter Paprika-Zwiebelsoße und Pommes frites	11,30
2 Stück "Gschwollne" (1)	
mit Biersoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	11,80

jeden Donnerstag bei uns

traditionelles **Weißwurstessen**

frische Weißwurst (1)	Stück 2,40
ofenfrische Breze	Stück 1,40

immer von 9 - 13 Uhr



Deftiges vom Schwein

knusprige Schweinshaxe (1.000 g Rohgewicht) mit Biersoße und Kartoffelknödeln (2)	19,90
Metzgerwirtschnitzel großes Schweineschnitzel "Wiener Art", saftig & mager, mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	16,50 / klein 14,50
Cordon bleu gefüllt mit Hinterschinken (1)(3)(8)(9) und Emmentaler Käse, dazu Pommes frites oder hausgemachter Kartoffelsalat	18,90
Meerrettichschnitzel (3) im Brezenmantel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	17,90 / klein 14,90
Holzfüllersteaks vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	18,90 / klein 15,90
saftiger Krustenbraten von der Schweineschulter mit Biersoße und Kartoffelknödeln (2)	16,50 / klein 14,50

Wünschen Sie... eine *Gemüse-Beilage* extra ? 3,90



Unser Frische - Automat vorm Lokal

24/7 - bei Wind und Wetter steht er an seinem Platz und hält viele **kleine Schmankerl, Mitbringsel und Geschenk-Gutscheine** für Euch bereit.

Wenn es also wieder einmal schnell gehen muss, die Brotzeit im Kühlschrank sehr übersichtlich ist, unangemeldete Gäste kommen oder Ihr ganz plötzlich ein Geschenk braucht und alle Geschäfte zu...dann komm vorbei, er rettet Euch!

Probiert's aus!

vom Rind



- Rindertafelspitz** 17,40 / klein 14,50
mit Streifen vom Wurzelgemüse,
dazu Meerrettichsahnesoße (3) und Salzkartoffeln
- Jungrind-Steak aus der Rinderlende 250 g** 26,90
-medium gebraten- mit frittierten Country Kartoffeln,
hausgemachtem Sauerrahmdip und Kräuterbutter
- Jungrind-Steak aus der Rinderlende 250 g** 27,90
-medium gebraten- mit einem gemischten Salat aus der Küche
- Jungrind-Steak aus der Rinderlende 250 g** 23,90
-medium gebraten- mit Kräuterbutter
- Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende** 26,40 / klein 23,40
-medium gebraten- mit Röstzwiebeln und Kässpätzen (200 g) (160 g)

für die schlanke Linie



Metzgerwirt - Burger

Weizenbrötchen mit saftigem Rindfleisch,
Salatblättern, Tomaten, Bacon,
hausgemachter Burgersoße, Zwiebelringen
und Essiggurke, dazu Pommes frites

17,50

von der Pute

- Salatteller "Metzgerwirt"** 16,50
knackige Salate der Saison
mit gegrillten Putenbruststreifen und Weißbrot

- gegrillte Putenschnitzel** 16,90 / klein 14,10
mit Schwammerlrahmssoße,
dazu Spätzle oder Pommes frites



besucht uns auf Facebook



und folgt uns auf Instagram



Unser Fischangebot

Zanderfilet -gebraten-
auf Schnittlauchsahnesoße
mit Salzkartoffeln oder Reis

18,50 / klein 15,50



bunter Salatteller
mit gebratenen Zanderfiletstreifen und Weißbrot

16,50

geräuchertes Forellenfilet (kalt) auf Blattsalaten
mit Sahnemeerrettich und Weißbrot

13,90

Vegetarisches

Kässpätzlen mit Röstzwiebeln
(auf Wunsch auch mit Schmelzzwiebeln)

13,50 / klein 11,90

knusprige Kartoffelrösti-Ecken
auf buntem Gemüse, dazu Schnittlauchsahnesoße

12,90

Schwammerlragout mit hausgemachten Semmelknödeln

11,50

große Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahmdip
und einem gemischten Salat aus der Küche

11,70

Veganes

Rigatoni (Penne)
in Rote-Beete-Soße mit Rucola



12,90

Für die Kleinen

Pommes frites mit Ketchup und Majo

4,90

Spätzle mit Bratensoße

4,90

2 Knödel mit Bratensoße

5,40

Kinderkässpätzlen (ohne Zwiebel)

5,60

Kinderschnitzel mit Pommes frites

7,50

4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes frites

5,50

Kinderkrustenbraten mit Knödel und Soße

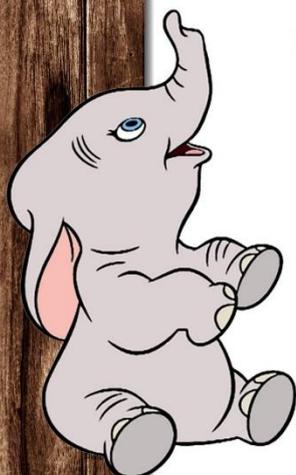
6,80

rote Bratwurst mit Pommes frites (nur für Kinder)

6,60

Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus

8,30



Deftige Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat

Lyonerwurst in Scheiben (1)(3)(8), sauer angemacht, 10,90 / klein 9,50
mit Zwiebelringen und Essiggurke (8)

Schweizer Wurstsalat

- so wie der Bayerische -
nur mit Allgäuer Emmentalerstreifen verfeinert 11,30 / klein 10,00

geräuchertes Forellenfilet (kalt)

auf Blattsalaten mit Sahnemeerrettich und Weißbrot 13,90

Brotzeit-Platte Metzgerwirt

mit Griebenschmalz,
Leberkäs (1)(3)(8),
Schwarzwurst (1)(3)(8),
Paprikaspeckwurst (9),
geräucherte Forelle
mit Sahnemeerrettich,
Emmentaler Käse und Butter 14,90

Zu allen Brotzeiten servieren wir
frisches würziges Bauernbrot aus
der Landbäckerei Immel.



(1) Geschmacksverstärker, (2) geschwefelt, (3) Antioxidationsmittel, (4) Biermischgetränk,
(5) koffeinhaltig, (6) mit Farbstoff, (7) chininhaltig, (8) konserviert, (9) Nitritpökelsalz (*) Sulfite

Die Allergene zu jedem Gericht entnehmen Sie bitte unserer Zusatzkarte.
Diese erhalten Sie auf Wunsch von Ihrem Service-Mitarbeiter.

...ein süßer Abschluss

Bitte stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen!

Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer, Zitrone)	2,40
Portion Sahne	1,50

Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,30
heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,50
Bananensplit - 2 Bananenhälften mit je einer großen Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensoße, Mandelblättchen und Sahne	7,30 / klein 5,90
“Heiße Liebe” mit Vanilleeis, heißen Himbeeren (leicht beschwipst) und Sahne	7,30 / klein 5,90
Panna Cotta mit Fruchtspiegel - serviert im Glas -	5,30
Eisschokolade mit Sahne	6,00
Eiskaffee mit Sahne	6,00
Espresso mit Vanilleeis	4,30

Heiße Getränke

große Tasse Kaffee (5)	3,40
kleine Tasse Kaffee (5)	3,00
Espresso (5)	2,30
Espresso Macchiato (5)	2,60
doppelter Espresso (5)	3,50
Cappuccino (5)	3,20
großer Milchkaffee (5)	3,50
Latte Macchiato (5)	3,50
heiße Schokolade mit Milch	3,50
Glas Tee Pfefferminz, schwarzer Tee, Früchte, Kräuter, Kamille, grüner Tee oder Roibusch	2,30





Unsere Öffnungszeiten

Montag und Dienstag RUHETAG

Mittwoch: 16.00 Uhr - 22:00 Uhr
 Donnerstag: 09.00 Uhr - 22.00 Uhr
 Freitag / Samstag: 11.00 Uhr - 22.30 Uhr
 Sonntag: 11.00 Uhr - 22.00 Uhr

- ♥ durchgehend warme Küche bis 20.30 Uhr
- ♥ Essen zum Abholen bis 20.15 Uhr

Tischreservierungen
auch online!



GastroManagementPass

GMP-zertifizierter Betrieb -
qualifiziert in den Bereichen
Hygiene, Recht, Unternehmensführung
und Service-Qualität



Metzgerwirt - Gutscheine
immer eine tolle *Geschenk-Idee*

*Überraschen Sie Ihre Lieben mit einer
Schlemmerauszeit hier bei uns.*

(Auch in unserem Automat vor dem Lokal
sind rund um die Uhr (24/7)
Geschenk-Gutscheine erhältlich.)

*Wir freuen uns
auf ein Wiedersehen!*

Ihre Stefanie Rüdell

Beim Metzgerwirt

Poststraße 10, 86857 Hurlach, Telefon 08248-7676, 08248-253
info@beim-metzgerwirt.de www.beim-metzgerwirt.de

