



Herzlich
Willkommen


Schaut's mal rein!

beim
Metzgerwirt
in Hurlach



Schön, dass Sie bei uns sind!
Guten Appetit



Gastlichkeit mit
Herz und Seele! 

Diese Karte dürfen Sie gern mitnehmen.

Kommen Sie als Gast und gehen Sie als Freund



aus

Tradition

Stefanie Rüdell

Ihre Metzgerwirtin seit 2002



Die Chronik unseres Hauses

Posthalterei 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 Posthalterei 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 Posthalterei sprach sich sogar bis zu den Stauden, westlich von Augsburg, herum. Für die Schmid, die sowieso nichts mehr in dem stillen, unendlichen Gebüsch der Stauden hielt, war das schmettende Posthorn aus Hurlach ein unwiderstehlicher Lockruf. Sie zogen sogleich mit Kind und Kegel in die Lechebene. Der Urgroßvater erlernte das Metzger und wurde Hausschlachter für die Bauern der Umgebung.

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

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE

Ausgezeichnete Bayerische Küche
mit besonders gehobenem Niveau
-frisch und regional-

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



Wer Wein genießt,
kostet Geheimnisse...



Aperitif

Glas Prosecco	0,1 l	3,80
alkoholfreier Sekt (aufgefüllt mit Maracujanektar)	0,1 l	3,40
Martini Bianco mit Eis und Zitrone	5 cl	3,50



Weißweine

Pinot Grigio	0,1 l	2,70
Venetien, Cantine Villa Rocca, trocken	0,25 l	5,00
Chardonnay	0,1 l	2,80
Venezien, Campagnolo, I.G.T., fruchtig, elegant, trocken	0,25 l	5,10
"Fränkischer Hausschoppen"	0,1 l	2,70
Franken, Weingut Popp, Cuvee, Q.b.A., feinfruchtig, klassisch, feinherb	0,25 l	5,00

Rosé

Spätburgunder Weißherbst	0,25 l	5,60
Baden, WZG Oberrottweil, Q.b.A., feinfruchtig, halbtrocken		

Rotweine

Merlot	0,1 l	2,80
Frankreich, Cave de l'Uzege, Vin de pays rund, samtig, gehaltvoll, trocken	0,25 l	5,10
"Schwarzriesling mit Samtrot"	0,1 l	2,90
Württemberg, Weingut Rolf Willy, mild	0,25 l	5,20

Weinschorle

rot oder weiß / süß oder sauer	0,25 l	3,30
Winzerschorle - Franken (Weinschorle)	0,5 l	5,00
	0,25 l	3,70
	0,5 l	6,00
Sprizz (kleine Weinschorle mit Aperol)	0,25 l	4,50





spritzig und erfrischend

Holunderschorle	0,5 l	4,10
mit geeisten Himbeeren	0,3 l	3,10

alkoholfreies

Zitronenlimonade	0,5 l	3,40
 Die Feinstlimonade	0,3 l	2,70

Tafelwasser	0,5 l	2,90
	0,3 l	2,30

Flasche stilles Wasser	0,75 l	4,90
(Mozartquelle Silencio)	0,33 l	2,80



Flasche Mineralwasser	0,75 l	4,90
(Mozartquelle Fortissimo)		

Apfelschorle (naturtrüb-sauer)	0,5 l	3,60
	0,3 l	2,80

Apfelschorle (naturtrüb-süß)	0,5 l	3,60
	0,3 l	2,80

Orangen-, Johannisbeer-, Trauben-, Maracuja-, Rhabarber- oder Kirschschorle (süß/sauer)	0,5 l	4,00
	0,3 l	3,10

Coca Cola Zero (5)(6)	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,00

Fanta (5)(6)	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,00

Cola, Cola Mix (5)(6)	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,00

Pfirsich Eistee	0,5 l	3,90
-----------------	-------	------

Karamalz	0,33 l	3,40
----------	--------	------

Original Almdudler (Kräuterlimonade)	0,35 l	4,20
---	--------	------

Bitter Lemon (7)	0,2 l	3,50
------------------	-------	------

Fruchtiges



Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,00
---------------------	-------	------

Orangensaft, Johannisbeer-, Trauben-, Maracuja-, Rhabarber- oder Kirschnektar	0,3 l	3,40
---	-------	------

aus dem Hause



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

Schnäpse

Obstler	38 %	2 cl	2,30
---------	------	------	------

Williams mit Birne	40 %	2 cl	2,80
--------------------	------	------	------

Honigwilli	35 %	2 cl	3,20
------------	------	------	------

Staudengeist	56 % !	2 cl	3,20
--------------	--------	------	------



Kirschlikör	20 %	2 cl	2,20
-------------	------	------	------

Nüssli	33 %	2 cl	3,10
--------	------	------	------

Ramazotti mit Eis und Zitrone	30 %	2 cl	2,90
----------------------------------	------	------	------

Jägermeister	35 %	2 cl	2,90
--------------	------	------	------

Baileys auf Eis	17 %	2 cl	3,20
-----------------	------	------	------

Asbach Uralt	38 %	2 cl	3,30
--------------	------	------	------

Asbach Uralt gespritzt			3,70
------------------------	--	--	------

Jack Daniels	40 %	2 cl	3,70
--------------	------	------	------

Jack Cola			4,10
-----------	--	--	------

Hopfen und Malz
Gott erhalt's



Biere

Fassbier

Helles würzig Commerzienrat	0,5 l	3,90
	0,3 l	2,80
Riegele Kellerbier naturtrüb	0,5 l	4,00
	0,3 l	2,90
Löwenbräu dunkel	0,5 l	4,00
	0,3 l	2,90
Erdinger Urweiße	0,5 l	4,00
	0,3 l	2,90
Franziskaner dunkles Weizen	0,5 l	4,00
	0,3 l	2,90

Flaschenbier

Riegele Doppelbock	0,33 l	3,50
Franziskaner leichtes Weizen	0,5 l	3,80
Erdinger alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,90
Clausthaler Classic alkoholfreies Bier	0,5 l	3,60
Mönchshof naturtrübes alkoholfreies Bier 	0,5 l	3,70
Becks Pils	0,33 l	3,30

Bier-Mischgetränke

Russ, Radler oder alkoholfreies Radler	0,5 l	3,60
	0,3 l	2,70
Bockradler	0,5 l	3,90
	0,3 l	2,90
dunkles Radler	0,5 l	3,70
	0,3 l	2,80
dunkler Russ	0,5 l	3,70
	0,3 l	2,80
Colaweizen	0,5 l	3,90
Goaß (Kirsch oder Cognac) (4)(5)(6)	0,5 l	4,60





Beilagensalate ♥ natürlich hausgemacht

kleiner gemischter Salat aus der Küche	4,20
Portion Kartoffelsalat extra	2,20
Portion Krautsalat extra	2,20
Portion Gurkensalat extra	2,60



Leckerer aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe, wahlweise mit...

Brätspätzle mit Backerbsen und frischem Schnittlauch	3,90
Flädle und frischem Schnittlauch	3,90

Herzhaftes für den kleinen Hunger

hausgemachte Krautkräpfen (9)(10) mit Biersoße und knusprig gebratenen Wammerlscheiben	9,80
Currywurst (1)(3)(8) mit pikanter Paprika-Zwiebelsoße und Pommes frites	9,20
2 Stück "Gschwollne" (1) mit Biersoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	9,20



jeden Donnerstag

traditionelles Weißwurstessen

frische Weißwurst (1)	Stück 1,90
ofenfrische Breze	Stück 1,10

immer von 9 - 13 Uhr



Deftiges vom Schwein

Aus der Region!

knusprige Schweinshaxe (1.000 g Rohgewicht)
mit Biersoße und Kartoffelknödel (2)

16,90

Metzgerwirtschnitzel - großes Schweineschnitzel "Wiener Art",
saftig & mager, mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

13,50 / klein 11,50

Cordon bleu - gefüllt mit Hinterschinken (1)(3)(8)(9) und Emmentaler Käse,
dazu Pommes frites oder hausgemachter Kartoffelsalat

15,60

Meerrettichschnitzel (3)
im Brezenmantel mit hausgemachtem Kartoffelsalat

14,50 / klein 11,50

Holzfüllersteaks vom Grill
mit Kräuterbutter, Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

14,90 / klein 12,90

saftiger Krustenbraten
von der Schweineschulter mit Biersoße und Kartoffelknödel (2)

13,40 / klein 11,50

Wünschen Sie... eine *Genüse-Beilage* extra ?

3,40



Unser Klassiker...

jeden Freitag ab 16.30 Uhr

Metzgerwirt - Spareribs

18,90

knusprig gebraten nach Art des Hauses
mit Ofenkartoffel und hausgemachtem
Sauerrahmdip oder mit Pommes frites

...soviel Sie möchten und solange der Vorrat reicht.

bitte rechtzeitig vorbestellen!

Essen ist ein Bedürfnis. genießen ist eine Kunst
(La Rochefoucauld)

Metzgerwirt-Burger

Weizenbrötchen mit saftigem Rindfleisch, Salatblättern, Tomaten, Bacon, hausgemachter Burgersoße, Zwiebelringe und Essigurke, dazu Pommes frites 13,90



Vom Rind

Rindertafelspitz

mit Streifen vom Wurzelgemüse, dazu Meerrettichsahnesoße (3) und Salzkartoffeln 15,30 / klein 13,50

Jungrind-Steak aus der Rinderlende 250 g -medium gebraten- 22,90
mit frittierten Country Kartoffeln, hausgemachtem Sauerrahmdip und Kräuterbutter

Jungrind-Steak aus der Rinderlende 250 g -medium gebraten- 23,90
mit einem gemischten Salat aus der Küche

Jungrind-Steak aus der Rinderlende 250 g -medium gebraten- 20,40
mit Kräuterbutter

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende -medium gebraten- 22,40 / klein 19,40
mit Röstzwiebeln und Kässpätzen (200 g) (160 g)

für die schlanke Linie

Von der Pute

Salatteller "Metzgerwirt"

knackige Salate der Saison mit gegrillten Putenbruststreifen und Weißbrot 13,50

gegrillte Putenschnitzel

mit Schwammerlrahmsauce, dazu Spätzle oder Pommes frites 14,90 / klein 11,90





Unser Fischangebot

- Zanderfilet -gebraten- auf Schnittlauchsahnesoße mit Salzkartoffeln oder Reis 15,90 / klein 13,50
bunter Salatteller mit gebratenen Zanderfiletstreifen und Weißbrot 14,90



Vegetarisches

- Kässpätzlen mit Röstzwiebeln (auf Wunsch auch mit Schmelzzwiebeln) 11,50 / klein 10,50
knusprige Kartoffelrösti-Ecken auf buntem Gemüse, dazu Schnittlauchsahnesoße 11,30
Schwammerlragout mit hausgemachten Semmelknödel 9,80
große Ofenkartoffel mit hausgemachtem Sauerrahmdip und einem gemischten Salat aus der Küche 7,90



Veganes

- Sesam-Karottensticks mit Erdnuss-Dip, dazu frische Blattsalate und Italien-Dressing 13,90

♥ ————— Für unsere kleinen Gäste ————— ♥



Beim Metzgerwirt
in Hurlach

- Pommes frites mit Ketchup und Majo 3,60
Spätzle mit Bratensoße 3,60
2 Knödel mit Bratensoße 4,10
Kinderkässpätzlen (ohne Zwiebel) 4,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites 6,20
4 Stück Chicken Nuggets mit Pommes frites 4,60
Kinderkrustenbraten mit Knödel und Soße 5,60
rote Bratwurst mit Pommes frites (nur für Kinder) 6,10
Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus 6,90



Deftige Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat

Lyonerwurst in Scheiben (1)(3)(8), sauer angemacht, mit Zwiebelringen und Essiggurke (8)

8,60 / klein 7,10

Schweizer Wurstsalat

wie der Bayerische, nur mit Allgäuer Emmentalerstreifen verfeinert

8,90 / klein 7,90

saurer Presssack

hausgemachter Presssack rot (1)(8)(9) und weiß (1)(3) mit Zwiebelringen 8,50

Brotzeit-Platte

mit Griebenschmalz, Leberkäs (1)(3)(8), Schwarzwurst (1)(3)(8), Presssack rot (1)(8)(9) und weiß (1)(3), Paprikaspeckwurst (9), Emmentaler Käse und Butter

11,90



Zu allen Brotzeiten servieren wir frisches würziges Bauernbrot aus der



Metzgerwirt - Gutscheine

immer eine tolle Geschenk-Idee

(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.



Bitte stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen!

Süße Verführung

Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer, Zitrone)	2,00
Portion Sahne	1,00
— ♥ —	
Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus	6,90
heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,50
Bananensplit 2 Bananenhälften mit je einer großen Kugel Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensoße, Mandelblättchen und Sahne	6,90 / klein 5,50
“Heiße Liebe” mit Vanilleeis, heißen Himbeeren (leicht beschwipst) und Sahne	6,90 / klein 5,50
Panna Cotta mit Fruchtspiegel - serviert im Glas -	4,90
Eisschokolade mit Sahne	5,60
Eiskaffee mit Sahne	5,60
Espresso mit Vanilleeis	3,90



Heiße Getränke

Haferl Kaffee (5)	2,90
Tasse Kaffee Creme (5)	2,50
Espresso (5)	2,00
Espresso Macchiato (5)	2,30
doppelter Espresso (5)	3,30
Cappuccino (5)	3,00
Haferl Milchkaffee (5)	3,20
Latte Macchiato (5)	3,20
heiße Schokolade mit Milch	3,30
Glas Tee Pfefferminz, schwarzer Tee, Früchte, Kräuter, Kamille, grüner Tee oder Roibusch	2,20



Tischreservierungen
auch online!



beim Metzgerwirt in Hurlach

Unsere Öffnungszeiten

Montag: RUHETAG
 Dienstag: RUHETAG (außer an Feiertagen)
 Mittwoch: 16.00 Uhr - 22.30 Uhr
 Donnerstag: 09.00 Uhr - 22.30 Uhr
 Freitag / Samstag: 11.00 Uhr - 22.30 Uhr
 Sonntag: 11.00 Uhr - 22.30 Uhr



Während der Corona-Zeit kann es auch bei den Öffnungszeiten immer mal wieder zu kurzfristigen Änderungen kommen. Wir bitten um Verständnis.

Kartenzahlung
 ab 10 EUR
 möglich

Schmankerl für dahoam...

Probieren Sie doch mal unsere

Wurstspezialitäten

	bayerischer Schweinskäs (große Dose)	4,80
	Hausmacher Leberwurst (kleine Dose)	2,90
	roter Presssack (kleine Dose)	2,90
	weißer Presssack (kleine Dose)	2,90

Es liegt mir und meinen geschätzten Mitarbeitern immer sehr am Herzen, dass auch Ihre besonderen Wünsche erfüllt werden.

Ihre Stefanie Rudel

Beim Metzgerwirt

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