






**Täglich und zu jedem Feste,
liefern wir das Allerbeste.**

-  Metzgerei mit Käsetheke
-  Partyservice
(Lieferung kompl. Warmer Essen und Lieferung kalt/warmer Büffets)
-  Oberhessische Wurstspezialitäten
-  Grill- und Fleischspezialitäten
-  Hausgemachte Salate
-  Fertig gegerate Gerichte
-  Feine Desserts
-  Geschenke-Service

Metzgerei und Partyservice

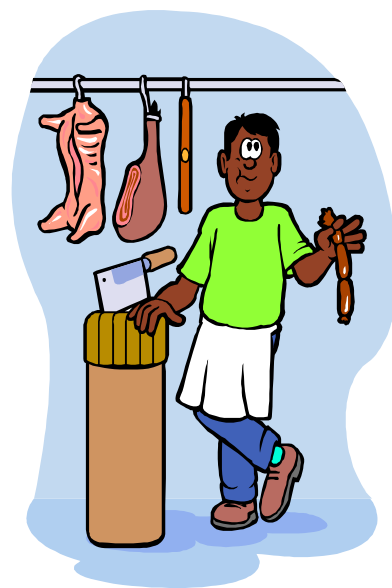
Reiner Irzinger

Schnepfenhain 8

35325 Mücke/Ober-Ohmen

Tel.: 06400/1361

Fax: 06400/9510403



Für Ihre Feier und Ihre Gäste!

Schnitzelparade:

Schweineschnitzel	(125g. Fleisch)	2,75 €
Schweineschnitzel	(150g. Fleisch)	3,25 €
Schweineschnitzel	(180g. Fleisch)	4,00 €
Schweineschnitzel	(200g. Fleisch)	4,50 €
Schweineschnitzel	(220g. Fleisch)	4,25 €
Schweineschnitzel	(250g. Fleisch)	4,50 €

Soßen zu den Schnitzeln:

(je nach Größe der Schnitzel)

Bratensoße braun-einfach	0,50 € bis	0,85 €
Jägersoße mit Pilzen	0,85 € bis	1,25 €
Zigeunersoße m. Paprika u. Pilzen	0,85 € bis	1,25 €
Rahmsoße	0,65 € bis	1,00 €
Rahmsoße mit Mini-Champignons	0,85 € bis	1,25 €
Sahnesoße (mit Schinken, Dörrfleisch und Champignons)	1,00 € bis	1,50 €

Schnitzel je nach Größe:

Sahne-Schnitzel	3,25 € bis	4,95 €
eingelegt in Sahne-Soße mit Schinken, Dörrfleisch u. Mini-Champignons		
Gemüse-Schnitzel überbacken	3,50 € bis	5,50 €
Italienische Schnitzel	3,25 € bis	5,25 €
mit Tomaten belegt und mit Mozzarella überbacken		
Röstischnitzel	3,15 € bis	4,85 €
Schnitzel natur mit einer Pilz/Rösti/Käsemasse überbacken		
Zwiebelschnitzel	2,95 € bis	4,50 €
Schnitzel natur eingelegt in einer Zwiebel/Sahnesoße		
„Würzige Schnitzelpfanne“	3,95 € bis	5,50 €
Schnitzel natur belegt mit Käse, Dörrfleisch, Pilze, Lauch und in einer Sahnesoße		
Cordon Bleu	3,50 € bis	4,95 €
Schnitzel paniert mit Schinken und Käse gefüllt		

Ferner in unserem Angebot:

Französische Schnitzel, Bolognese Schnitzel, Schnitzel „Hollandaise“,
Curry-Champignon-Koteletts, Holzfäller-Steaks
(näheres wie Zutaten und Preise bitte erfragen)

Für Ihre Feier oder Versammlung!

Hausgemachte Frikadellen und Hackbraten sowie weitere Gerichte mit Hackfleisch: (Preis pro Stück)

Partyfrikadellen (50g.) - aufs Büfett für kalte Platten	0,75 €
Frikadellen (80g.)	1,10 €
Frikadellen (100g.)	1,25 €
Frikadellen (125g.)	1,65 €
Frikadellen (150g.)	2,00 €
Hackbraten (200g.)	2,75 €
Hackbraten (250g.) - normale Größe	3,50 €
Hackbraten (300g.)	4,00 €

Hierzu wird Ihnen auf Wunsch eine deftige Zwiebelsoße geliefert.

Der Preis hierzu richtet sich nach der Größe der Frikadellen bzw. Hackbraten und der jeweiligen Menge zu liefernden Soße. Preis bitte erfragen.

Frikadellen-Topf in feuriger Schaschliksoße:

Eingelegte Frikadellen in Sahneschaschliksoße Stück:	2,00 €
Pro Person 2 Frikadellen (je 100g.) mit entspr. Soße	3,95 €

„Feuertopf“ – Mini-Frikadellen-Topf:

Versch. Sorten Mini-Frikadellen in feuriger Soße mit Paprika, Pilzen, Zwiebeln und Frankfurter Würstchen in kleineren Stücken. Pro/Kg. – 10,50 € - Pro Person (gut 300g.)	4,25 €
--	--------

Berliner-Buletten-Topf:

Partyfrikadellen, Kartoffelchen und Cocktailtomaten mit einem Eier Rahmguß und viel Schnittlauch gratiniert. Pro/Kg. – 9,50 € - Pro Person (500g.)	4,75 €
---	--------

Rahm-Frikadellen-Topf:

Versch. Sorten Mini-Frikadellen mit Gemüse (Röschenmix) in einer hellen Rahmsauce. Pro/Kg. – 10,50 € - Pro Person (gut 300g.)	4,25 €
--	--------

Chili con Carne:

Hackfleisch-Bohnen-Topf – Pro Person (375g.)	4,25 €
--	--------

Hackfleischpizza: gut belegt – Pro Person (250g. Fleisch)	4,75 €
--	--------

Vorspeisen:

Fischplatte:

Mit Forellenfilets ger., Räucherlachs in versch. Variationen, Lachsstremelchen, bunte Lachszöpfe mit grobem Pfeffer oder Kräuter, Makrelen ger., Schillerlocken, Pfannkuchenröllchen gef, mit Räucherlachs und Meerrettichfrischkäse, geräucherter Heilbutt, Gabelröllchen, Krabben und Shrimps.
Hierzu werden als Dips gereicht: Sahne-Meerrettich und Kräuter-Senf-Schaum-Soße.

Schinken-Melone-Platte

Krabben/Shrimps Cocktail

Platte mit kaltem Braten und versch. Dips.

Feine Suppen:

Rindfleischsuppe mit Markklöschen und Eiernudeln	pro Pers.	2,55 €
Rindfleischsuppe mit Eierstich und Nudeln	pro Pers.	2,25 €
Rindfleischsuppe mit Grießnockerln o. Broccoliklöschen	pro Pers.	2,25 €
Schwäbische Festtagsuppe:		
mit versch. Klöschen, kl. Maultaschen u. Eierstich	pro Pers.	2,95 €
Spargel-Cremesuppe	pro Pers.	1,75 €
Broccoli-Cremesuppe	pro Pers.	1,95 €
Blumenkohl-Cremesuppe	pro Pers.	1,95 €
Kartoffel-Cremesuppe mit Räucherlachsstreifen	pro Pers.	2,25 €
Amerikanische Maissuppe (als Vorspeise)	pro Pers.	1,75 €
Käse-Lauch-Suppe (als Vorspeise)	pro Pers.	2,00 €
Irzinger's feine Krabbensuppe mit Sahnehäubchen	pro Pers.	2,50 €

Suppen satt (zum Sattessen)

Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe	pro Pers.	3,75 €
Irzinger's deftige Goulaschsuppe	pro Pers.	4,75 €
Amerikanische Maissuppe (Veg.)	pro Pers.	3,00 €
Chili con Carne	pro Pers.	4,25 €
Hirten-Eintopf (dicker Bohneneintopf mit Goulaschfleisch)	pro Pers.	4,25 €

Fleischgerichte!

Gutes vom Rind:

Zarte Rinderrouladen mit kräftiger Rindssouße
Rinder-Riesenroulade mit bunter Füllung und deftiger Rindssouße
Rinderschmorbraten und brauner Souße
Sauerbraten mit feiner Rahmsouße
Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz) mit Meerrettichsouße
Rinder-Saft-Goulasch
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Gurken und Mini-Champignons
Rindergeschnetzeltes „Rheinische Art“ mit Äpfeln in Apfelweinsouße
„Holländische Lappen“ – Zartes Rinderschmorfleisch aus der Oberschale.

Gutes von der Wutz:

Sahne – Lendentopf
Zwiebel – Lendchen
Lendenmedaillons mit überbackenem Kaisergemüse
Schweine-Filetscheiben mit Röstihaube
Schweine-Filet im Dörrfleischmantel „Försterin Art“
Burgunderbraten (Schweine-Nuß eingel. in Rotwein)
Apfelweinbraten in Apfelwein-Calvados-Rahmsouße
Krusten- und Partybraten
Verschiedene Rollbraten und Grillbraten wie:

*Jägerbraten, Gyrosbraten, Hawaii-Braten, Spießbraten gefüllt oder ungefüllt,
Grillbauch auch auf Wunsch gefüllt, Kasseler, Solberfleisch und Dicke Rippe.*

Überbackenes Kasseler – mal süß, mal deftig
Kasseler in Sahne-Meerrettich-Souße
Gefüllte zarte Schweinerouladen (Füllung nach Wunsch)
Verschiedene Sorten vom Geschnetzelten
Schicht- oder Räubergoulasch
Kasseler Bratentopf mit Gemüse und Kartoffelchen
Gyros-Kartoffel-Topf

Feines in Teig gefüllt:

„Kulmbacher Schnecken“ – Hackfleisch-Blätterteigrollen
Kasseler Braten in Blätterteig
Schweine-Filet in Blätterteig
Käse-Schinken-Blätterteig-Torte
Deftige Hackfleisch-Blätterteig-Torte

Fleischkäse-Variationen:

Fleischkäse natur
Fleischkäse mit Röstzwiebeln
Fleischkäse mit Käseeinlage
Pizza-Fleischkäse

Diverse Wild- und Lammgerichte bitte auf Anfrage:

Spezialitäten von Geflügel:

Gegrillte Putenbrust (super mager)
Hähnchen Schenkel und kleine Hähnchen-Keulen (für kalte Platten)
Hähnchen-Brustfilets natur gebraten oder als Hähnchen-Schnitzel paniert
Hähnchen-Cordon-Bleu (mit Käse und Schinken gefüllt)
Hähnchen-Filetroulade mit **Broccolifüllung**
Hähnchenroulade „**Kiew**“ (mit Frischkäse-Kräuter-Füllung) u. paniert
Hähnchen-**Hawaii**-Schnitte (mit Ananas paniert)
Putenroulade „**Royal**“ (gef. mit Spargel und Frischkäse)
Putenzwiebelkrüstchen (kleine Putenschnitzelchen paniert u.a. mit Röstzwiebeln)
Putensteaks „**Italia**“ (mit Tomate und Mozzarella überbacken) und fruchtiger Tomatensoße
Hähnchen-Schnitzel-Auflauf
Hähnchen-Brüstchen „**Asia**“ in süß-scharfer Chilisoße mit Ananas- u. Pfirsichspalten
Hähnchen-Brüstchen eingelegt in Kräuterrahm
Hähnchen-Brüstchen auf grünen Nudeln mit Gorgonzolasoße und Käse überbacken
Hähnchen-Brüstchen überbacken mit Kaisergemüse

Zu den Hähnchen-Schnitzeln kann eine Soße nach Wunsch geliefert werden:
z.B.: Rahmsoße, Lauch-Käse-Soße, Fruchtige Currysoße usw.

Geschnetzeltes von Geflügel je nach Geschmack: mal deftig, mal süß, oder auch scharf!

Spezialitäten aus dem Meer:

Gratiniertes Lachsfilet auf Blattspinat mit Safranreis
Lachsfilet auf Nudelbett mit Prosecco-Krabbensoße
Lachsfilets auf „Julienne-Gemüse“ in Schmandsoße
Lachsfarce-Wirsing-Roulade mit Dillsoße
Lachs- oder Seelachs-Gratin überbacken
Pangasiusfilets in Zitronen-Kräuter-Soße
Seelachshappen im Käsemantel mit Zitronenpfeffer

Hausmacher Heringssalat weiß oder rot (mit roter Beete)
Sherry-Heringshappen
Versch. Salate von Fisch (z.B. Thunfischsalat oder Räucherfischsalat)
Krabben-Shrimps-Cocktail
Marinierte Shrimpsspieße zur Grillzeit

Beisagen

Salzkartoffeln
Kroketten (aus dem Backofen)
Kartoffel-Rösti-Ecken
Gefüllte Kartoffeltaschen
Kräuterbutter-Grill-Kartöffelchen
Hausgemachte Semmelknödel
Kartoffelklöse
Langkornreis, Safran- oder Wildreis
Versch. Sorten Nudeln u. schwäb. Spätzle

versch. Sorten Gemüse:

Gemüseplatte mit wahlweise:
 Broccoli
 Blumenkohl
 Erbsen und Karotten
 Speckrosenkohl
 Bohnen-Päckchen mit Dörrfleisch unwickelt
 Spargel (saisonbedingt)
Gratiniertes Sommergemüse
Frischer deutscher Spargel mit Soße Hollandaise (saisonbedingt)
Schwarzwurzelgemüse in heller Soße
Rotkohlgemüse

Aufläufe und Gratins:

Kartoffel-Gratin (evtl. mit Laucheinlage)
Broccoli- oder Blumenkohl-Gratin
Nudelgratin (auf Wunsch auch vegetarisch)
Tortellini-Gratin
Spätzlegratin bzw. Käsespätzle
Lasagne Bolognese (auf Wunsch auch vegetarisch nur mit Gemüse)

Salate:

Gemischter grüner Blattsalat mit versch. Dressings
Gemischte ital. Salatplatte
Gemischte Rohkostplatte (Gurken-,Tomaten-, Rotkraut-,Weißkraut- u. Karottensalat)
Bunter Rohkostsalat
Tomaten/Mozzarella Platte mit Basilikumpesto
Tomatensalat
Gurkensalat
Krautsalat
Bohnenalat
Blumenkohlsalat
Bunter Gemüsesalat
Schichtsalat (mit Reis- und Eisbergsalat)

Weitere Salate für 's kalte Büfett:

Farmersalat	Waldorfsalat
Lauch-Sellerie-Salat	Lauchsalat (mit Eier und Mandarinen)
Frühlingsalat (mit Lauch u. Mais)	Bunter Maissalat
Reissalat	Nudelsalat
Ital. Nudelsalat (auch für Vegetarier)	Tortellinisalat
Hausgemachter Kartoffelsalat	Eiersalat
Floridasalat	Geflügelsalat
Käsesalat	Kosakensalat
Rindfleischsalat	Frankfurter-Käse-Wurst-Salat
Frischer Gurken-Wurst-Salat	Wiener-Wurst-Salat
Bayrischer-Wurst-Zwiebel-Salat	Bombay-Wurst-Salat
Heringssalat - Hausfrauenart	Roter Heringssalat (mit roter Beete)
Krabben-Shrimps-Cocktail	Matjeshappen mit Gemüseeinlage

Feine Gerichte aus der vegetarischen Küche:

Suppen:

Blumenkohl-Creme-Suppe
Broccoli-Creme-Suppe
Spargel-Creme-Suppe
Kartoffel-Creme-Suppe (evtl. mit Krabben oder Räucherlachsstreifen)
Amerikanische Maissuppe (auch als Hauptmahlzeit)

Gratins:

Sauerkraut-Schupfnudelgratin
Gemüse-Lasagne
Gratiniertes Sommergemüse
Blumenkohl- oder Broccoligratin
Nudel-Gemüse-Gratin und Kartoffel-Gratin
Tortellini-Gratin mit Broccoli und Tomaten
Mini-Kartoffelchen und versch. Sorten Gemüse mit Eier-Sahne-Guß gratiniert
Panierte Champignons frittiert mit Remouladen-Kräuter-Dip
Mit Käse überbackene Mini-Kartoffel-Röstis
Vegetarische Gemüseschnitzel und Blumenkohlschnitzel mit Käsesoße

Zum Abschluss verschiedene Desserts:

Mousse au Vanille
Cappuccino-Mousse
Mousse au Chocolat
Noisette-Mousse
Mousse au Himbeer
Mousse au Erdbeer
Blutorangen-Mousse
Mousse au Zitrone
Lebkuchen-Mousse
Rum- oder Eierlikör-Crème
Schwarzwaldschale (mit roter Gütze)
Hawaii-Becher (mit gelber Gütze)
Rote Grütze mit Vanillensoße
Tropik-Becher (mit grüner Grütze)
Verschiedene leichtere Quarkspeisen
Sahne-Quarkcreme „Roter Traum“
Tiramisu (nach ital.Rezept)
Ananas-Tiramisu (leicht und frisch)
Winterliches Tiramisu (mit Bratapfelgrütze u. Rosinen)
Apfel-Traum mit Mascarpone-Creme
Geschichteter Himbeer-Baiser Traum
Melonencocktail
Weißweincreme
Rotweincreme
Frischer Obstsalat mit Vanillensoße oder Vanillenmousse
Gefüllte Pfirsich und Birnenhälften mit Frischkäse
3 verschiedene Sorten Götterspeise oder Konfettipudding
Schokoladenbrunnen mit frischem Obst und versch. Waffeln zum Dippen

Kleine Snacks und Fingerfood:

Mini-Frikadellen (nur 25g.) und Käsekugeln (Frikadellen mit Chilinote)
Gegrillte Putenbrusthappen
Mini Putenspießchen mit Gemüse
Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Räucherlachs und Meerrettichfrischkäse
Käsespießchen und Gouda-Taler
Scharfe Paprikawürstchen und Krainerle
Gefülltes Obst mit Frischkäse
Gefülltes Stangenweißbrot mit einer Schinken-Frischkäse-Füllung

Fertig belegte Brötchenhälften, Brotscheiben oder franz. Weißbrot reichlich garniert!

Dips und Saucen für jeden Geschmack:

Sahne-Meerrettichsoße	Dijon-Senf-Schaum-Soße
Mexikanische Grillsoße	Zigeunersoße
Curry-Ananas-Soße	Cocktailsoße
Knobi-Dip	Tzaziki (eig. Herstellung)

Kalte Platten für jeden Anlaß:

Gemischte Bratenplatte (mit Minifrikadellen, kleinen Schnitzelchen, Hähnchenkeulen, verschiedene Bratensorten)
Gemischte Aufschnittplatten
Schinkenplatten
Käseplatten
Bauernplatten (mit hausm. Wurst)
Mettplatte (Hackfleisch-Wutz oder Hackfleisch-Igel)
Fischplatten (mit entsprechenden Soßen)

Dazu gibt es die entsprechende Brot- und Brötchenauswahl.

Für Ihre Feier verschieden zusammengestellte

Gerichte:

(unter Verwendung von 250g bis 300g Fleisch mit evtl. entsprechenden Beilagen pro Pers.)

Schweine-Lenden-Scheiben mit gratiniertem Kaisergemüse und Spätzle, Röstis oder Kroketten	6,95 €
Schwäbischer Lenden-Topf (mit Spätzle)	5,95 €
Sonstige Lenden-Töpfe (ohne Beilagen)	5,00 €
Krustenbraten mit Rahmsoße	4,50 €
Partybraten mit Soße nach Wunsch	4,85 €
Versch. gefüllte Rollbraten / Spießbraten mit Soße (je nach Wunsch mager oder vom Schweinenacken)	4,85 €
Kasseler-Braten in Sahnemeerrettich-Soße mit Bandnudeln	6,25 €
Verschiedene Schnitzel-Töpfe	6,25 €
Gefüllte Schweinerouladen mit Soße (Füllung nach Wunsch – 2 Rouladen pro Pers.)	6,50 €
Geschnetzeltes vom Schwein (versch. Sorten)	3,95 €
Kleine Schnitzelchen mit Soße (2 Stück pro Pers.)	5,50 €
Kleines Schnitzel und Hähnchenschnitzel mit Soße	5,50 €
Hähnchen-Brüstchen in Kräuterrahm eingelegt	4,25 €
Hähnchen-Brüstchen „Asia“ in süß-scharfer Soße mit Pfirsich und Ananasspalten	4,95 €
Hähnchen-Schnitzel-Auflauf	4,95 €
Hähnchen-Brüstchen auf grünen Nudeln mit Gorgonzolasoße gratiniert und Käse überbacken	4,95 €
Rinderschmorbraten mit Soße	6,95 €
Riesen-Rinder-Roulade mit bunter Füllung und Bratensoße	7,50 €

Rinderrouladen mit Soße je Stück (kleine auf's Büfett)		2,50 €
Rinderrouladen mit Soße (große)		4,95 €
Rindergeschnetzeltes (versch. Sorten)		5,95 €
Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz) mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln		7,25 €
Lachsfilets auf Blattspinat überbacken mit Reis oder Bandnudeln		5,50 €
Lachs auf „Julienne-Gemüse“ mit Reis oder Nudeln		4,95 €
Lachsfilets auf Nudelbett mit feiner Krabbensoße		5,95 €
Wild-Lachsfarce-Wirsing-Rouladen in feiner Dillsoße mit Safranreis		5,95 €
Pangasius-Filet in Kräuter-Dill-Soße mit Kartoffeln, Reis oder Nudeln		4,95 €
<i>Beisagen:</i>		
Kartoffel-Gratin, Nudel-Gratin, Käse-Spätzle, Gemüse-Gratin, Sauerkraut-Gratin mit Schupfnudeln, Kräuterbutter-Grill-Kartöffelchen, Röstis und gefüllte Kartoffeltaschen	je Sorte pro Pers.	2,00 €
Reis, Safranreis oder Langkornreis mit Wildreis gem., versch. Sorten Nudeln, schwäbische Spätzle, Kroketten, hausgemachte Semmelknödel und Kartoffelklöse	je Sorte pro Pers.	1,25 €
Gemüseplatte (versch. Sorten Gemüse), Speckbohnen, Spargel gefroren und Schwarzwurzelgemüse		2,50 €
Gemischter grüner Blattsalat mit Dressings, Bunte Salatplatte oder versch. frische Salate gemischt (wie z.B.: Weißkrautsalat, Rotkohlsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Farmersalat) mit Dressings		2,00 €
Tomate/Mozarella-Platte mit Basilikumpesto		2,50 €
Italienische Salatplatte (mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Käse, Schinken, Eier und Schmanddressing)		2,75 €
Auf Wunsch auch mit Thunfisch		3,00 €

Für Ihr zünftiges Oktoberfest beliefern wir Sie gerne

mit:

Grillhaxen (fertig gebraten) oder mit Mini-Haxchen, mit Obazder (eig. Herst.), eingelegtem Handkäse mit Musik, Münchner Weißwürstchen, Rettichsalat, Weißkrautsalat und Sauerkraut - oder mit einem

Deftigen Schlachtessen (mit Wellfleisch, Kasseler oder Solberfleisch, gesolbertem Bauchfleisch, Schlachtwürstchen, kleinen frischen Kartoffelwürstchen, kleinen Frikadellen, gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Sauerkraut). Dies kann nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

„Bitte frühzeitig bestellen.“

Für Ihre Party alles aus einem Topf zum Sattessen:

Irzinger`s deftige Goulaschsuppe	4,75 €
Amerikanische Maissuppe	3,00 €
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	3,95 €
Chili-con-Carne	4,25 €
Hirten-Topf (Bohneneintopf mit Goulaschfleisch)	4,50 €
Schicht- oder Räubergoulasch	4,25 €
Würzige Schnitzelpfanne	5,50 €
Eingelegte Frikadellen (in feuriger Schaschliksoße)	3,95 €
„Feuertopf“ – Mini-Frikadellen-Topf	4,25 €
Berliner-Buletten-Topf (mit Gemüse u. Kartoffelchen)	4,75 €
Rahm-Frikadellen-Topf	4,25 €
Metzgerpizza (Hackfleischpizza-gut belegt)	4,75 €
Schwäbischer Lenden-Topf	5,95 €
Kasseler-Braten-Topf (mitGemüse u. Kartoffelchen)	4,50 €
Gyros-Kartoffel-Topf	4,25 €
Asia-Nudelpfanne mit Hähnchenbrustfiletstücke	4,25 €
Gefüllte Schinkenrollen mit Mett in fruchtiger Tomatensoße	4,25 €

Ferner werden Ihnen Geschenk-Körbe in allen Preislagen und zu jeder Gelegenheit nach Ihren Wünschen gerne zusammengestellt.

Es dankt Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit mit bester Empfehlung:

Ihr Fleischerfachgeschäft

Reiner Irzinger

