

# Metzgerei Reif, Ursensollen, Tel:09628/91336

## Speiseplan im Internet: [www. gasthof-metzgerei-reif.de](http://www.gasthof-metzgerei-reif.de) oder im Laden

jeden Mittag ab 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr zum Abholen in der Metzgerei,  
wenn Gasthof abends geöffnet, Abholung auch von 17.30 Uhr 20 Uhr möglich

## Montag bis Freitag ab 7.30 Uhr in der heißen Theke erhältlich

**Leberkäse, Knöcheln, Bauch, Schinken, Fleischkücheln, Hähnchenkeulen**

### Montag bis Sonntag erhältlich

<b>Cordon bleu</b> mit Kartoffelsalat oder Pommes	11,00 €
<b>Schnitzel</b> oder <b>Kotelett</b> mit Kartoffelsalat oder Pommes	10,00 €
<b>Currywurst</b> mit Pommes	8,00 €
<b>Schaschlik</b> mit Pommes	8,50 €
<b>Salatteller klein</b>	3,00 €

### Dienstag, 7.4.26

<b>2 dicke Bratwürste</b> gebraten oder sauer	6,50 €
<b>Pichelsteiner</b>	9,00 €

### Mittwoch, 8.4.26 Gasthof geöffnet Mittag und Abend

<b>Pökelfleisch</b> mit Kraut und Kartoffel	7,50 €
<b>Geräuchertes</b> mit Kraut und Kartoffel	7,50 €
<b>Kesselfleisch</b> mit Kraut und Kartoffel	7,50 €
<b>2 dicke Bratwürste</b> gebraten oder sauer	6,50 €
<b>saure Lunge</b>	4,50 €

### Donnerstag, 9.4.26 Gasthof geöffnet Mittag

<b>Rahmchampignons</b> mit Semmelknödel	9,00 €
---	--------

### Freitag, 10.4.26 Gasthof geöffnet Mittag und Abend

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße	7,00 €
-------------------------------------	--------

## Freitagabend von 18 Uhr – 19.30 Uhr Pizzen

### Samstag, 11.4.26 Gasthof geöffnet Mittag und Abend

<b>Rahm- oder Pfefferrahmschnitzel</b> natur mit Pommes	10,00 €
---	---------

## Samstagabend von 18 Uhr – 19.30 Uhr Pizzen

### Sonntag, 12.4.26

geschlossen

Unsere Metzgerei ist  
Montag bis Donnerstag von 7 Uhr bis 13 Uhr,  
Freitag von 7 Uhr bis 18 Uhr  
Und Samstag von 7 Uhr bis 13 Uhr für Sie geöffnet.

### **Wochenangebot 7.4. bis 11.4.2026**

Schweineschäufel	je 100g	0,95 €
Hackfleisch gemischt	je 100g	1,10 €
Stadtwurst	je 100g	1,60 €
Presssack	je 100g	1,25 €
Wurstsalat	je 100g	1,25 €

Alle Fleisch-, Wurstwaren (außer Geflügel und Fisch)  
kommen aus eigener Schlachtung und Herstellung.