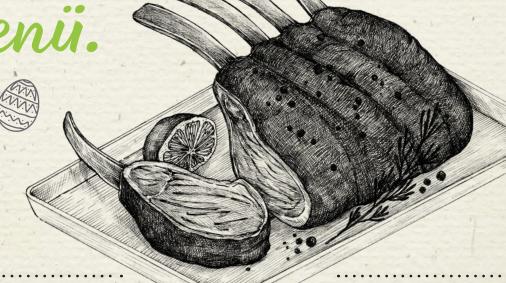
Bestes Fleisch für Ihr

Ostermenii.





Meine Oster-Bestellung:

| Spezialitäten | Menge |
|--|----------|
| Frische Lammkeule ohne Knochen, ca. 1,3 kg | Stück |
| Frische Lammlachse ohne Knochen | Scheiben |
| Lammlachse würzig mariniert | Scheiben |
| Das Original Steak No. 1 Roastbeef | Scheiben |
| Das Original Steak No. 1 Entrecôte | Scheiben |
| Zarte Kalbsrückensteaks | kg |
| Kalbsbrust gefüllt | kg |
| Schweinefilet im Gemüse-Brätmantel | kg |
| Iberico-Schweinefleisch, Karree mit Knochen | kg |
| Ganze oder halbe Zicklein, ca. 5–6 kg | Stück |
| Frisches Kaninchen ganz, ca. 1,5 kg | Stück |
| Maishähnchen supreme, ca. 1kg | Stück |
| Frische französische Maishähnchen, ca. 1,3 kg | Stück |
| Bressehuhn, ca. 1,5 kg | Stück |
| Frische französische Flugentenkeule, 400 g Packung | Packung |
| Frisches französisches Flugentenbrustfilet, 350 g Packung | Packung |
| | |

| Sonstiges | |
|--|---------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| Ich hole | die Waren am |
| um | Uhr hier an der Theke ab. |
| Name | |
| Telefon | |
| Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens | |
| | |

an der Metzgereitheke ab.

Datenschutzhinweis: Datenschutzrechtliche Informationen nach Art. 13 EU-DSGVO finden Sie im Markt. Bei Fragen hierzu melden Sie sich bitte vor Ort bei der Marktleitung.

Wir wünschen Ihnen frohe Ostern!



... denken Sie auch an Ihre Fisch- und Käsebestellung. Passende Bestelllisten liegen an der Theke aus.



Bestellnr.:





Frisch aus Neuseeland: Lammkeule ohne Knochen

ob gebraten, gegrillt, geschmort oder gekocht, mit feinen Kräutern zart gewürzt, in Rotweinbeize mariniert oder mit einer kräftigen Gabe Knoblauch – immer ein Hochgenuss!



Frisch aus Neuseeland: Lammlachse ohne Knochen

eine Delikatesse



Lammlachse aus Neuseeland

würzig mariniert



Das Original aus unserer Schatzkammer, Steak No. 1 Roastbeef

nach einer fast vergessenen alten Lagermethode "Dry aged" gereiftes Rindfleisch. Allerbestes Fleisch, das höchsten Qualitätsansprüchen entspricht.



Das Original aus unserer Schatzkammer, Steak No. 1 Entrecôte

nach einer fast vergessenen alten Lagermethode "Dry aged" gereiftes Rindfleisch. Allerbestes Fleisch, das höchsten Qualitätsansprüchen entspricht.



Zarte Kalbsrückensteaks

vollfleischig



Kalbsbrust bratfertig, gefüllt



Zarte Schweinefilets im Gemüse-Brätmantel



Iberico-Schweinefleisch

eine Kreuzung aus weiblichen Iberico-Schweinen und männlichen Duroc-Schweinen. Karree mit Knochen, am Stück oder in Scheiben.



Frische ganze oder halbe Zicklein

ohne Innereien



Frisches Kaninchen ganz

aus kontrollierter Haltung, SB-verpackt



Maishähnchen supreme

der leckerste Teil vom Hähnchen: Hähnchenbrust ohne Knochen, mit Haut und Flügel



Frische französische Maishähnchen





Bressehuhn

das Hühnchen aus der Bresse, einer ehemaligen Provinz in Ostfrankreich. Die Hühner werden auf der Weide gehalten und erhalten zusätzlich neben Getreide auch entrahmte Milch als Futter.



Frische französische Flugentenkeule

SB-verpackt



Frische französische Flugentenbrustfilets

SB-verpackt

