

Bestes Fleisch für Ihr Ostermenü.



Gesucht, gefunden

Alles für Ostern – an einem Ort.

Bestellnr.:



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 Entrecote	Scheiben
Rinderbraten	kg
Rinderrouladen	Stück
Rindergulasch	kg
Zarte Kalbsrückensteaks	kg
Kalbsbrust gefüllt	kg
Schweinefilet im Gemüse-Brätmantel	kg
Iberico-Schweinefleisch, Karree mit Knochen	kg
Hofglück Schweinekrone, Rücken mit Knochen	kg
Ganze oder halbe Zicklein, ca. 5-6 kg	Stück
Frisches Kaninchen ganz, ca. 1,5 kg	Stück
Maishähnchen supreme, ca. 1 kg	Stück
Frische französische Maishähnchen, ca. 1,3 kg	Stück
Bressehuhn, ca. 1,5 kg	Stück
Frische französische Flugentenkeule, 400 g	Packung
Frische französische Flugentenbrustfilets, 350 g	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.

Frohe Ostern!

Wir Lebensmittel.

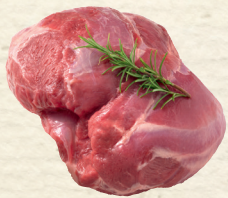


Bestellnr.:



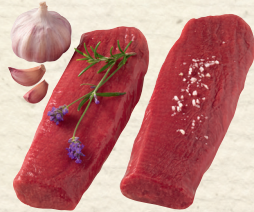
... denken Sie auch an Ihre Käse- und Fischbestellung. Passende Bestelllisten liegen an der Theke aus.





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 marniert



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.



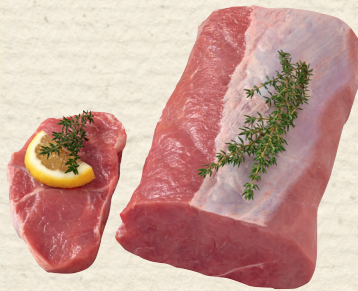
Das Original aus unserer Schatzkammer: Steak No.1 Entrecote

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



Rinderkeule ohne Knochen

Rinderbraten, -rouladen und -gulasch, aus der Keule geschnitten



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.



Hofglück Schweinekrone

Rücken mit Knochen



Frische ganze oder halbe Zicklein

ohne Innereien



Frische Kaninchen ganz

aus kontrollierter Haltung, SB-verpackt



Maishähnchen supreme

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



Frische französische Maishähnchen



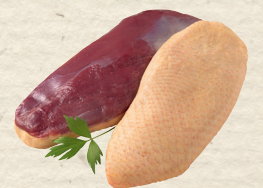
Bressehuhn

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

