

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

PFANNE ODER GRILL

Krustenbraten aus der Schulter

mager und saftig

100 g **-.85**

FLOHRERS VESPER



Bedford[®]

Delikat essen

leckere Bauernhof- Geflügelleberwurst mit Schnittlauch

100 g **1,60**

FLOHRERS VESPER



Zwiebel-Gelee- Rolle

herzhaft abgeschmeckt

100 g **-.99**

SALATTHEKE



herrlich frischer Farmersalat

Karotten, Sellerie + Lauch
in leicht süßem
Sauerrahm-Dressing

100 g **1,09**

KÄSETHEKE



Baldauf Alpkäse

48% Fett i. Tr.
herzhaft im Geschmack

100 g **1,99**

Voll gerüstet für die Ferien



Feinster Reiseproviant aus Ihrem Fleischerfachgeschäft!

Unser Gläser- und Dosensortiment

- Leberwurst grob + fein
- Schmalzfleisch
- Pressack rot
- Krautwurst
- Schinkenwurst
- Gulasch
- Rouladen
- Rinderbraten
- Sauerbraten
- Bratwurstgehäck
- Stadtwurst
- Pressack weiss
- Haxenfleisch
- Göttinger
- Saure Lunge mit Herz
- Saure Nieren
- Krautwickel
- Bierschinken

Räucherwaren

- Pfefferbeißer
- ger. Bratwürste
- alle rohen Schinken
- Feuerschlangen
- Nußknacker
- verschiedene Salamis

Wir schweißen auch alles sehr gerne für Sie ein, dass Sie im Urlaub nicht auf die Delikatessen von zu Hause verzichten müssen.

DIENSTAG IST SPARTAG



- 6. 7. 400g gem. Hackfleisch
- 13. 7. 4 Stück große Bratwürste
- 20. 7. 300g Schweinegulasch
- 27. 7. 350g Jägerpfanne (mit Zwiebeln, Champignons und Schinkenwürfeln)

SOLANGE DER VORRAT REICHT!



DONNERSTAG IST BRATENTAG



- 1. 7. Port. Spanferkel mit Kloß, Soße und Salat 6,90 €
- 8. 7. Halsbraten mit Kloß, Soße und Salat 5,20 €
- 15. 7. Sauerbraten mit Kloß, Soße und rote Beete 6,80 €
- 22. 7. ½ Hähnchen mit Kloß oder Kartoffelsalat und Salat 5,90 €
- 29. 7. Krustenbraten vom Schweinebauch mit Semmelkloß, Soße und Sauerkraut 5,50 €

Falls der Braten mal nicht nach Ihrem Geschmack ist, können Sie stattdessen gerne Schweinebraten bekommen.

Gerichte ab 11:30Uhr abholbereit. Sie dürfen gerne zur Abholung ein Töpfchen oder Gefäß mitbringen. -Bitte vorbestellen-

T-Bone Steak oder Ochsenkotlette



Zutaten (für 2 Personen)

ca. 1,2 bis 1,4 kg, 1 EL hitzebeständiges Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Steak eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Trocken tupfen, mit Öl bestreichen und etwas salzen.
2. In der Zwischenzeit den Grill (Kohle oder Gas) auf 250-300°C gut vorheizen! Das Steak von beiden Seiten je 2 bis 3 Minuten über der direkten Hitze grillen (scharf angrillen). Dann das Steak durch indirektes Grillen auf eine Kerntemperatur von 52-55°C bringen.
3. Danach vom Grill nehmen, in Folie einpacken und etwas ruhen lassen. Das Steak nach Geschmack salzen und pfeffern.

Alternativ kann man das Steak auch gut in der Röhre zubereiten. 2 Stunden bei 80°C langsam garen und dann entweder im Rohr oder in der Pfanne scharf anbraten. *Guten Appetit*

www.metzgerei-flohrer.de

Montag und Mittwoch 7.00-13.00Uhr // Dienstag, Donnerstag und Freitag 7.00-18.00Uhr // Samstag 7.00-12.30Uhr