

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

PFANNE ODER GRILL

Krustenbraten aus der Schulter

mager und saftig

100 g

-.99

FLOHRERS VESPER



Bedford[®]

Delikat essen

leckere Bauernhof- Geflügelleberwurst mit Schnittlauch

100 g

1,70

FLOHRERS VESPER



Zwiebel-Gelee- Rolle

herzhaft abgeschmeckt

100 g

1,05

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



- 5. 7. 400g gem. Hackfleisch
- 12. 7. 300g Pfanngyros + 100g Zaziki
- 19. 7. 4 Stück große Bratwürste
- 26. 7. 300g Schweinegulasch

SOLANGE DER VORRAT REICHT!



DONNERSTAG IST BRATENTAG



- 7. 7. ½ Hähnchen mit Kloß oder Kartoffelsalat und Salat 6,20 €
- 14. 7. Schälrippchen mit Semmelkloß Soße und Sauerkraut 5,50 €
- 21. 7. Grillhaxe mit Kloß, Soße und Krautsalat 6,90 €
- 28. 7. Halsbraten mit Kloß, Soße und Salat 5,90 €

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 -

Marinierte Rinderfiletspieße



Zutaten (für 4 Personen)

800g küchenfertiges Rinderfilet, 200g Schalotten, je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, Salz und Pfeffer. Außerdem 1 gehäufter EL Meerrettich (aus dem Glas) 2 EL Honig, Saft von 1/2 Zitrone, 50ml Olivenöl, 8 Metallspieße

Zubereitung

Rinderfilet in mundgerechte Würfel schneiden. Schalotten abziehen und halbieren. Paprika putzen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden. Abwechselnd auf Metallspieße Fleisch, Zwiebeln und Paprika stecken. Salzen, pfeffern. Meerrettich, Sirup und Zitronensaft verrühren. Zum Schluss das Öl untermischen.

Rinderfiletspieße auf den heißen Grill legen, Farbe annehmen lassen. Mit der Glasur bestreichen, zwischendurch mehrmals wenden und fertig grillen. Dazu schmecken Grilltomaten und gegrillte Zucchinischeiben mit Rosmarin.

www.metzgerei-flohrer.de

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