

## WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

### FÜR DIE PFANNE ODER GRILL

saftige  
**Stielkotelette**

100 g **- 84**

### AUS DEM RAUCH

unsere guten geräucherten  
**Bratwürste**  
mit Naturgewürzen  
hergestellt, mit Majoran  
abgerundet

100 g **1.15**

### SCHÖNE GESCHENKIDEEN AUS IHRER METZGEREI:

„LIEBEVOLL VERPACKT - AUF WUNSCH AUCH IM DEKORATIVEM  
GESCHENKKARTON // KÖRBCHEN“

#### Unser Gläser- und Dosensortiment

- Leberwurst grob + fein
- Schmalzfleisch
- Pressack rot
- Krautwurst
- Schinkenwurst
- Gelbwurst
- Rindergulasch
- Sauerbraten
- Kartoffelsuppe
- Bratwurstgehäck
- Stadtwurst
- Pressack weiss
- Haxenfleisch
- Göttinger
- Saure Lunge mit Herz
- Saure Nieren
- Schweinebraten
- Krautwickel
- Rouladen
- u.v.m.

#### Räucherwaren

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

Auf Wunsch: **VAKUUM-  
VERPACKT**

#### Essen im Darm

- Schlemmertopf  
(Schweinegeschnetzeltes)
- Hackfleischsoße

FLOHRERS  
VESPER

TIPP

**Bedford®**  
Delikat essen

leckere Bauernhof-  
**Geflügel-Leberwurst**  
mit Schnittlauch

100 g **1.69**

SALATTHEKE



hausgemachter  
**Eiersalat**  
mit Dill & Schnittlauch  
verfeinert

100 g **- 89**

KÄSETHEKE



**Coburger  
Butterkäse**  
45% Fett i.Tr.

100 g **1.69**



## DIENSTAG IST SPARTAG



- 2. 11. 400g gem. Hackfleisch
- 9. 11. 4 Stück große saftige Bratwürste
- 16. 11. 300g Schweinegulasch
- 23. 11. 300g pfannenfertiges Gyros mit 100g Zaziki
- 30. 11. 2 Stück magere Rückensteaks

SOLANGE DER VORRAT REICHT!



## DONNERSTAG IST BRATENTAG



- 4. 11. Portionsschäufelrle mit Semmelkloß, Soße und Sauerkraut 5,90 €
- 11. 11. Gänsebrust oder -Keule mit Kloß, Soße und Blaukraut 8,20 €
- 18. 11. Port. Schäufelrle mit Kloß, Soße und Sauerkraut 6,90 €
- 25. 11. 1/4 Ente mit Kloß, Soße und Blaukraut 7,90 €

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!**

## FÜR MARTINI // WEIHNACHTEN BITTE VORBESTELLEN!

- Enten
- Gänse
- Stallhasen
- Täubchen
- Flugenten
- Grillhähnchen
- Maishähnchen
- Suppenhühner

## GUT ZU WISSEN



**Bei uns ist Fleisch eine Bauernhofsache!**

Das bedeutet: Fleisch von kleinen bäuerlichen Betrieben aus der nächsten Umgebung.

Unser Schweinefleisch ist vom Bauern Johann Rösch aus Vach, aus artgerechter Haltung und Fütterung. Das Rind- und Kalbfleisch von umliegenden Bauern aus Vach und Hüttendorf. Das Lammfleisch kommt auch direkt aus Vach, vom Bauern Wüst.

## GEFÜLLTES SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT DIP



### Zutaten für 4 Portionen

1 Schweinefilet (500g, am Stück), Salz, Pfeffer, 4TL körn. Senf, 125g getr. Pflaumen, 100g Bacon (ca. 10 Scheiben), 100ml Crème fraîche, 100g Magermilchjoghurt, 1-2TL Zitronensaft, 1TL Pflanzencreme mit Rapsöl (z.B. Rama)

### Zubereitung:

Schweinefilet trocken tupfe. In das Fleisch waagrecht eine Tasche schneiden. Filet auseinanderklappen. Salzen und pfeffern. Mit 2TL Senf bestreichen. 100g Pflaumen auf einer Fleischseite verteilen, zweite Fleischseite darüberklappen.

Fleisch mit 8 Scheiben Bacon fest umwickeln. Fleisch für ca. 20 Minuten auf den Grill legen (ab und zu wenden). Crème fraîche, Joghurt, restlichen Senf und 1TL Zitronensaft cremig rühren.

Restlichen Bacon würfeln, in der Pflanzencreme auslassen. Restliche Pflaumen klein schneiden, dazugeben und kurz anbraten. Baconwürfel und Pflaumen unter den Dip rühren.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Zum Schweinefilet servieren.



[www.metzgerei-flohrer.de](http://www.metzgerei-flohrer.de)

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