

Der Grillspaß beginnt bei uns!

Liebe Kundinnen und Kunden,

jetzt wird unsere Bedienungstheke zur sommerfrischen Genießer-Theke. Sie haben die Wahl: Rezentes und Dezentes, Spezielles und Traditionelles, Pikantes und Bekanntes und natürlich: Grillspaß nach Maß, auch raffiniert mariniert! Wie unsere bayerischen Knoblauch-Pfeffersteaks oder die zarten Hähnchenbrust-Filets.

Vielleicht eine schwierige Entscheidung: feine weiße Brühbratwürste oder lieber grobe rohe Bratwürste? Unser Vorschlag zur Güte: Nehmen Sie einfach beide! Und genießen Sie zwei Mal ausgezeichnete Qualität – für doppelten Genuss.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Qualitäts-Fachmetzgerei

♦♦ Südbayerische ♦♦
FLEISCHWAREN

Gutes
von daheim

Das Beste kommt zum Schluss

SÜDBAYERISCHER BAUERNSCHINKEN*

Roh geräuchert, mild im Geschmack, laktosefrei,
ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern



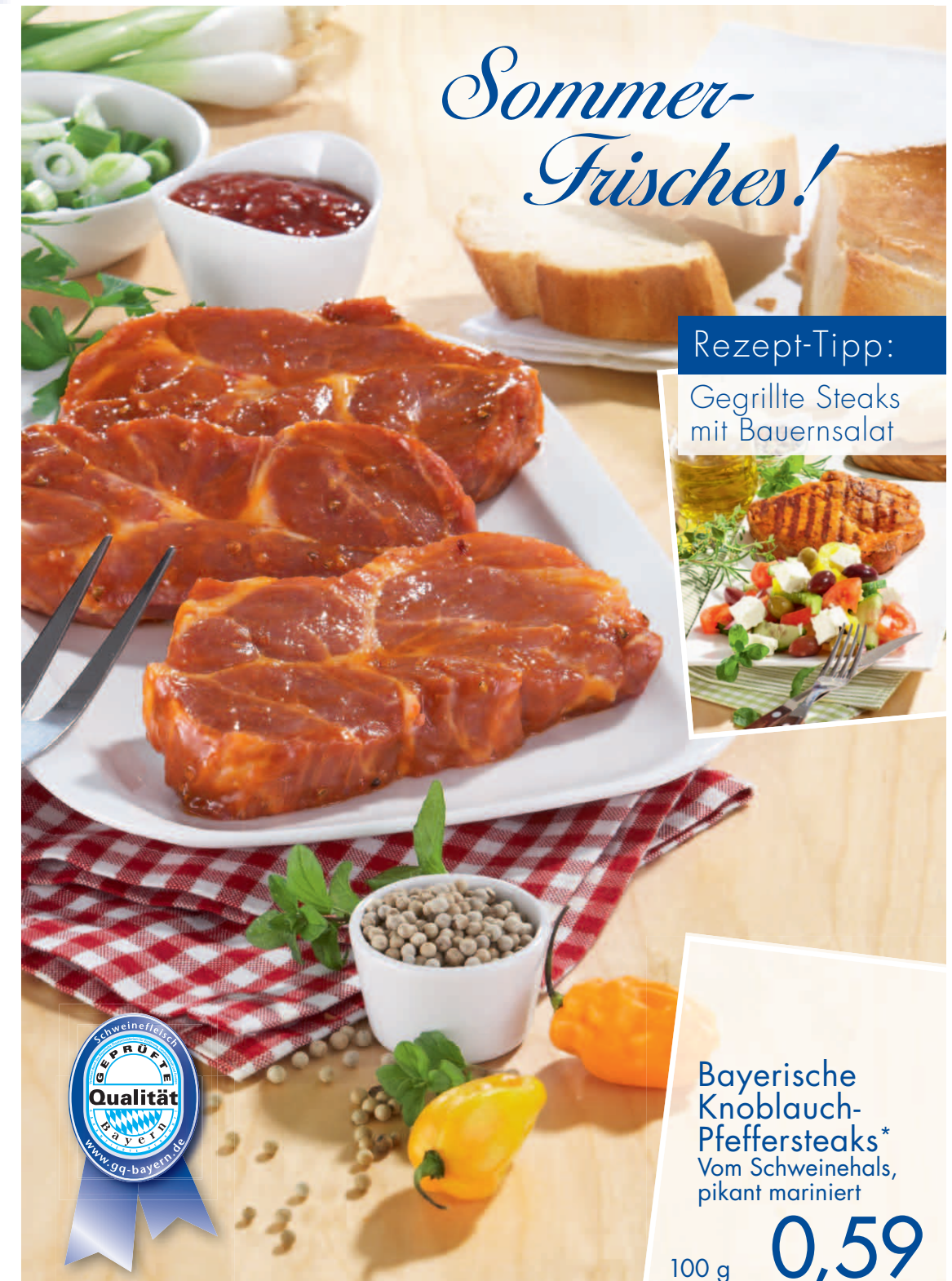
100 g
1,29

Gutes von Ihrer Qualitäts-Fachmetzgerei

Sommer- Frisches!

Rezept-Tipp:

Gegrillte Steaks
mit Bauernsalat



Bayerische
Knoblauch-
Pfeffersteaks*
Vom Schweinehals,
pikant mariniert

100 g 0,59

Qualitäts-Fachmetzgerei

♦♦ Südbayerische ♦♦
FLEISCHWAREN

Qualitäts-Fachmetzgerei

♦♦ Südbayerische ♦♦
FLEISCHWAREN

Dieser Prospekt wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Druck- und Satzfehler vorbehalten. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen, solange Vorrat reicht.

*Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

*Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Unser Rezept-Tipp für Feinschmecker

Unser Metzgermeister empfiehlt: die Spezialitäten der Woche

Qualitäts-Fachmetzgerei
Südbayerische
FLEISCHWAREN

Knoblauch- Pfeffer-Steak mit Bauernsalat

Zutaten für 4 Portionen

4 Knoblauch-Pfeffersteaks

Für den Salat:

- 3 Tomaten
- 1 Paprika (gelb)
- 1 Paprika (grün)
- 1 Salatgurke (klein)
- 1 Zwiebel (rot)
- 100 g Schafskäse
- 50 g Oliven

Für das Dressing:

- 2 EL Olivenöl (kalt gepresst)
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Oregano
- 1 Prise Zucker
- etwas Salz, Pfeffer (grob)

1. Tomaten achteln oder in Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, weiße Innenhäute und Kerne entfernen, Paprika in Streifen schneiden. Gurken schälen und in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden.

2. Schafskäse würfeln. Tomaten, Paprika, Gurke und Zwiebel mit den Oliven in eine Schüssel geben.

3. Für das Dressing Olivenöl und Zitronensaft vermengen, mit Oregano, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing über die Salatzutaten geben, vermischen und etwas durchziehen lassen.

4. Steaks von jeder Seite ca. 4 Minuten grillen und mit dem Salat anrichten. Dazu passt frisch aufgebackenes Fladenbrot.

Fertig in: 35 Min.
Schwierigkeits-
grad: einfach



Guten Appetit!

Jetzt ausschneiden & sammeln

BAYERISCHER HINTERSCHINKEN*

Gegart, saftig, laktosefrei,
ohne Zusatz von
Geschmacks-
verstärkern



100 g
1,11

UNSER QUALITÄTS-VERSPRECHEN

Wir garantieren:

- Klare Herkunft und absolute Frische
- Große Sorgfalt und nachhaltiges Handeln
- Geprüfte Qualität



Salami-Sortiment 1 A*
4-fach, deftig würziger Geschmack
100 g 1,49



Bayerische
Weiße Bratwurst fein
mit Kalbfleisch, gebrüht*
oder Grobe rohe Bratwurst*
Glutenfrei, ohne Zusatz von
Geschmacksverstärkern
je 100 g 0,99



Hähnchenbrust-Filet*
Zart, mariniert
100 g 0,79



BAYERNSTEAK
JUNGBULLEN-FILET*
24 Tage gereift



100 g
3,99



Simmentaler Dry Aged
Färse Tomahawk-Steak*
100 g 2,49

Diese Woche
bei uns:

BAYERISCHER
SPANFERKEL-
ROLLBRATEN*



100 g
0,79

Die Artikel sind erhältlich in allen mit diesem Angebot gekennzeichneten Geschäften der EDEKA Handelsgesellschaft Südbayern mbH, der Neukauf Südbayern GmbH und der EDEKA SB-Warenhausgesellschaft Südbayern mbH, Anschrift jeweils Ingolstädter Str. 120, 85080 Gaimersheim.

Irrtum vorbehalten/Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Wir haben uns für den Zeitraum ausreichend bevorratet. Bitte entschuldigen Sie, wenn die Artikel aufgrund der großen Nachfrage dennoch im Einzelfall ausverkauft sein sollten.

* Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.