

Der Grillspaß beginnt bei uns!

Liebe Kundinnen und Kunden,

jetzt wird unsere Bedienungstheke zur sommerfrischen Genießer-Theke. Sie haben die Wahl: Rezentest und Dezentest, 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!

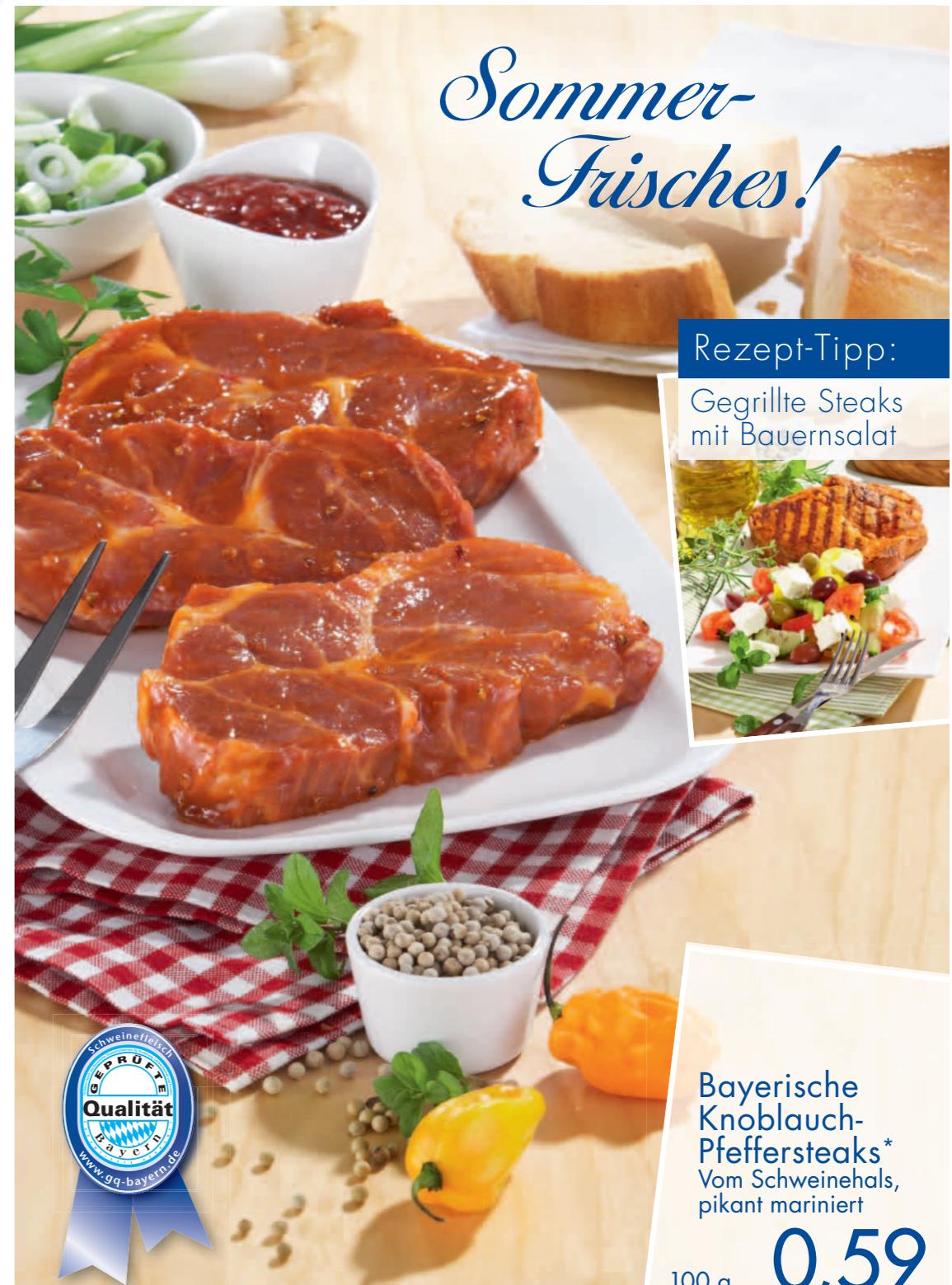


Qualitäts-Fachmetzgerei
Südbayerische FLEISCHWAREN

Gutes von daheim

Das Beste kommt zum Schluss

SÜDBAYERISCHER BAUERNSCHINKEN*
Roh geräuchert, mild im Geschmack, laktosefrei,
ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern



Rezept-Tipp:
Gegrillte Steaks mit Bauernsalat

Bayerische Knoblauch-Pfeffersteaks*
Vom Schweinehals, pikant mariniert

100 g 0,59

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

*Alle Abbildungen sind Servievorschläge.

Qualitäts-Fachmetzgerei
Südbayerische FLEISCHWAREN

*Alle Abbildungen sind Servievorschläge.

Unser Rezept-Tipp für Feinschmecker



Knoblauch-Pfeffer-Steak mit Bauersalat

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.
Schwierigkeitsgrad: einfach



Guten Appetit!

Jetzt ausschneiden & sammeln

Unser Metzgermeister empfiehlt: die Spezialitäten der Woche

Qualitäts-Fachmetzgerei
Südbayerische
FLEISCHWAREN



BAYERISCHER HINTERSCHINKEN*

Gegart, saftig, laktosefrei,
ohne Zusatz von
Geschmacksverstärkern

100 g
1,11



BAYERNSTEAK JUNGBULLEN-FILET*

24 Tage gereift

100 g
3,99



Wir garantieren:

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



www.q-s.de



Lebensmittelqualität
Zertifiziertes
Qualitätsmanagementsystem
für Lebensmittelsicherheit
einschließlich Produktanalysen
www.tuev-sued.de/ms-zert



SIMMENTALER

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



Diese Woche bei uns:

BAYERISCHER SPANFERKEL- ROLLBRATEN*

100 g
0,79



Salami-Sortiment 1A*

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

Ihrum 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 Servievorschläge.