

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

AUF DIE PFANNE ODER DEN GRILL

Schweinerücken (Steak)
am Stück oder in Scheiben

100 g **1,45**

HERZHAFTE BÄRLAUCH- WURST

100 g **1,49**



DIE GRILLSAISON WIRD ERÖFFNET !

Wir bieten für Sie:

**Halssteaks Bauchscheiben Putensteaks
Bratwürste groß & klein**

...alles wie gewohnt mit unseren allergenfreien Meersalzmarinaden!



Gerne marinieren wir für Sie auf Bestellung und zum Wochenende:

**Putenspieße Grilltaler Lammsteaks Fleder-
mäuse** (Hüftdeckel vom Schwein) **Hähnchenbrust-
filets Grilltaschen Rindersteaks**



hausgemachte Beilagen

Zaziki, Kräuterbutter und Kartoffelsalat

als Beilagen

Krautsalat, Cole Slaw, Farmersalat, u.v.m.

Platten- und Partyservice · Buffets · Feinkost · Käse · Salate

FLOHRERS VESPER



hausmacher
**grobe
Leberwurst**
mit Majoran

100 g **1,09**

SALATTHEKE



unser guter
Fleischsalat

100 g **- 99**

KÄSETHEKE



**Allgäuer
Emmentaler**
45% Fett i. Tr.
mild im Geschmack

100 g **1,19**

von Natur aus Laktosefrei

DIENSTAG IST SPARTAG



- 7. 5. 4 Stück saftige große Bratwürste
- 14. 5. 300g Schweinegulasch
- 22. 5. **Betriebsurlaub**
- 28. 5. 400g gem. Hackfleisch

SOLANGE DER VORRAT REICHT!



DONNERSTAG IST BRATENTAG



- 2. 5. Grillhaxe mit Kloß, Soße und Krautsalat 7,90 €
- 9. 5. **Feiertag**
- 16. 5. Halsbraten mit Kloß, Soße und Salat 6,50 €
- 23. 5. **Betriebsurlaub**
- 30. 5. ½ Hähnchen mit Kloß oder Kartoffelsalat mit Salat 7,20 €

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-**

HÜFTSTEAKS MIT SPARGELPÄCKCHEN



Zutaten für (4 Personen)

4 Hüftsteaks, 1 TL Olivenöl, 4 Zweige Rosmarin, grobes Meersalz und grob geschroteter Steakpfeffer, 600g grüner Spargel, 8 Scheiben Frühstücksspeck **Außerdem:** 1 Alugrillschale.



Zubereitung

Spargel waschen, die Enden abscheiden und trockentupfen. Spargel portionsweise in den Frühstücksspeck wickeln, die Spargelpäckchen in eine Grillschale legen und auf dem heißen Grill solange garen, bis der Speck knusprig wird.

Steaks trockentupfen, die Rosmarinzweige oben auf die Hüftsteaks geben und zuerst von einer Seite etwa 2 Minuten grillen. Rosmarinzweige entfernen, an den Rand des Grills legen und die Steaks wenden. Die Hüftsteaks weitere 2 Minuten grillen, dann vom Rost nehmen und einige Minuten ruhen lassen.

Anschließend mit grobem Meersalz und Steakpfeffer würzen, mit dem Rosmarinzweigen und dem Spargel anrichten und servieren.

Beilagen-Tipp: Dazu frisches Baguette und verschiedene Grillsaucen servieren.

Viel Spaß beim nachkochen!

Guten Appetit wünscht das Flohrer-Team

www.metzgerei-flohrer.de

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