

## WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

### AUF DIE PFANNE ODER DEN GRILL

**Schweinerücken (Steak)**  
am Stück oder in Scheiben

100 g **1,52**

### HERZHAFTE BÄRLAUCH- WURST

100 g **1,62**



### 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 **1,26**

### SALATTHEKE



unser guter  
**Fleischsalat**

100 g **1,15**

### KÄSETHEKE



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

100 g **1,25**

von Natur aus Laktosefrei

## DIENSTAG IST SPARTAG



5.5. 300g Gyros + 100g Zaziki

12.5. 4 Stück saftige große Bratwürste

19.5. 300g Schweinegulasch

26.5. 400g gem. Hackfleisch

SOLANGE DER VORRAT REICHT!



## DONNERSTAG IST BRATENTAG



7.5. Port. Putenoberkeule mit Kloß, Soße + Blaukraut 8,50 €

14.5. Sauerbraten mit Kloß, Soße und rote Beete Salat 9,90 €

21.5. Portionsschäufel mit Kloß, Soße und Salat 8,90 €

28.5. Betriebsurlaub

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-

## HÄHNCHENBRUST MIT SPARGELRAGOUT



## Zutaten ( für 6 Portionen)

Je 500g grünen und weißen Spargel / 1kg Kartoffeln / 2 Zwiebeln / 1 Brötchen vom Vortag / ½ Bund Petersilie / 1 Ei / 80ml lauwarme Milch / Salz / Pfeffer / Muskatnuss / 6 kleine Holzspieße / Öl für die Spieße / 6 Hähnchenbrustfilet (à 130g) / 2 EL Butter / 700ml Gemüsebrühe (instant) / 200g Schlagsahne / 200g Schmand / 1 großes Bund Kerbel / ¼ Bund Estragon / 2 EL Butterschmalz zum Braten / Zitronensaft & abgr. Schale (Bio)

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN

## Zubereitung

1. Am Vortag: Spargel waschen, die Enden abschneiden, weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen. In ein feuchtes Tuch gewickelt kalt stellen. 2. Am Morgen: Die Kartoffeln schälen und waschen, mit Wasser bedecken. Die Zwiebeln abziehen, würfeln. Brötchen klein würfeln. Petersilie hacken. Die Hälfte der Zwiebelwürfel, Brötchen, Petersilie und Ei mit Milch verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 30 Minuten ruhen lassen. Hähnchen trocken tupfen und jeweils waagrecht eine Tasche einschneiden. Die Brotmasse in die Hähnchen füllen. Mit einem geölten Spieß verschließen. Alles zugedeckt kalt stellen. 3. 1 Std. vorm Servieren: Die Kartoffeln würfeln (2 cm). Den Spargel in Stücke (ca. 3 cm) schneiden. Übrige Zwiebeln in der heißen Butter in einem großen Topf dünsten. Kartoffeln und Brühe zugeben, aufkochen, 5 Minuten kochen. Weißen Spargel zugeben, 5 Minuten kochen. Den grünen Spargel und Sahne zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Ragout vom Herd nehmen und warm halten. Die Kräuter, bis auf ein paar Zweige für die Garnitur, hacken. Backofen auf 140 Grad (Umluft: 120 Grad) heizen. 4. Die Hähnchen salzen, pfeffern und im heißen Schmalz in einer ofenfesten Pfanne von jeder Seite 4 Minuten anbraten. Im Ofen ca. 20 Minuten garziehen lassen. Schmand in das Ragout rühren. Mit den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Schale kräftig abschmecken. Hähnchen und Ragout, mit den übrigen Kräutern garniert, anrichten.

Guten Appetit

www.metzgerei-flohrer.de

Montag und Mittwoch 7.00-13.00Uhr // Dienstag, Donnerstag und Freitag 7.00-18.00Uhr // Samstag 7.00-12.00Uhr