



Treffpunkt für
Genießer

NOVEMBER
11/2025

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

FÜR DIE
PFANNE ODER GRILL

saftige
Stielkotelette

100 g

-.99

AUS DEM RAUCH

unsere guten geräucherten
Bratwürste

mit Naturgewürzen
hergestellt, mit Majoran
abgerundet

100 g

1.39

SCHÖNE GESCHENKIDEEN AUS
IHRER METZGEREI: „LIEBEVOLL VERPACKT -

AUF WUNSCH AUCH IM DEKORATIVEN GESCHENKKARTON / KÖRBCHEN“

Unser 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

FLOHRERS
VESPER

TIPP

Bedford®
Delikat essen

leckere Bauernhof-
Geflügelleberwurst
mit Schnittlauch

100 g

1.79

SALATTHEKE



hausgemachter

Eiersalat

mit Dill & Schnittlauch
verfeinert

100 g

-.95

KÄSETHEKE



Coburger
Butterkäse

45% Fett i.Tr.

100 g

1.59

DIENSTAG IST SPARTAG



4. 11. 4 Stück saftige große Bratwürste
11. 11. 400g Salzknöchele + Sauerkraut
18. 11. 400g gem. Hackfleisch
25. 11. 350g Jägerpfanne

SOLANGE DER VORRAT REICHT!

3,50
EUR

DONNERSTAG IST BRATENTAG



6. 11. Rinderbraten mit Kloß, Soße und rote Beete Salat 9,90 €
13. 11. 1/4 Ente mit Kloß, Soße und Blaukraut 9,80 €
20. 11. Jägerbraten mit Kloß, Soße und Salat 7,90 €
27. 11. Schälrippchen mit Semmelkloß, Soße und Salat 6,90 €

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, Hüttendorf und Herzogenaurach.

Das Lammfleisch kommt auch direkt aus Vach, vom Bauern Wüst.

RINDERGULASCH MIT
APFEL-BLAUKRAUT

Zutaten für 4 Portionen

1000 g Rindfleisch, Salz, Pfeffer, 3-4 Zwiebeln, 60 g Butterschmalz, 2-3 EL Tomatenmark, Mehl, Zucker, 1-1 ½ l Rinderbrühe, 1 TL Paprikapulver, je ½ TL Majoran und Kümmel

Für das Blaukraut

1 kg Rotkohl, 1 Zwiebel, 2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop), 50 g Butterschmalz, 1 EL Zucker, 2 EL Apfelessig, 4 EL Rotwein, Salz, 1-2 Lorbeerblätter, 250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung / 90 Min.

1. Fleisch trocken tupfen, würfeln, salzen und pfeffern. Zwiebeln abziehen und würfeln. Fleischwürfel portionsweise im Butterschmalz scharf anbraten. Zwiebelwürfel, Tomatenmark, etwas Mehl und 1 Prise Zucker dazugeben. Rinderbrühe dazugießen, mit Paprika, Majoran und Kümmel würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 ½ Stunden schmoren, ab und zu umrühren.

2. Rotkohl putzen und vierteln. Strunk keilförmig herausschneiden. Rotkohlviertel in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden.

3. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Apfelspalten und Zuckerunterrühren. Den Rotkohl hinzufügen und unter Rühren mitbraten. Essig, Rotwein, Salz und Lorbeer dazugeben. Mit der Brühe aufgießen und zugedeckt ca. 90 Minuten bei kleiner Hitze garen. Evtl. Brühe nachgießen. Mit Gulasch anrichten.

Schmorzeit

Ca. 2 ½ Stunden



www.metzgerei-flohrer.de

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