



Treffpunkt für
Genießer

OKTOBER
10/2026

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

FÜR DIE PFANNE ODER GRILL

Putenschnitzel

Superzart, saftig & mager nur
1% Fett aus artgerechter Hal-
tung und genfreier Fütterung

100 g

1,89

UNSERE GUTE

Jagdwurst

mit Kümmel oder Pistazien

100 g

1,69

FLOHRERS
VESPER

TIPP

Unser guter

Weißer Fleischkäs

rein Schwein

100 g

1,39

SALATTHEKE



leckerer

Nudelsalat

Hörnchennudeln mit Gemüse
und feiner Schinkenwurst in
herrlich frischem Dressing

100 g

-.95

KÄSETHEKE



Almzeit Alpenkäse

mit Kümmel
45% Fett i. Tr.

100 g

1,59

i

FLOHRER'S KUNDENINFO

Fleisch ist eine wertvolle Kost!

FLEISCH ist die reine Natur!
FLEISCH ist kein Dickmacher!
FLEISCH ist eine Vitaminquelle!
FLEISCH ist eine Mineralstoffquelle!
FLEISCH ist rückstandsarm!

Kerniges Schweinefleisch

aus tiergerechter Haltung und Fütterung. Das Fleisch besticht durch ein ausgezeichnetes Saffhaltvermögen. Es behält seine Form und bleibt unvergleichlich zart.

Rindfleisch der Extraklasse

ist fein marmoriert - und für saftige Steaks lassen wir es mindestens drei Wochen reifen.

Lammfleisch

enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiß. Eine 100 Gramm Portion Lammfleisch aus der Keule deckt den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin B12 und liefert 18g Eiweiß. Sie können mit Knoblauch, Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin, Estragon, Oregano, Majoran, Paprika, Pfeffer oder Lorbeerblättern würzen.

Original FLOHRER - Metzgerqualität

fängt mit der vertrauensvollen, transparenten Zusammenarbeit mit Landwirten und Partnern aus der Region an.

Unser Stolz

Fleisch- und Wurstwaren, Kostbarkeiten für das Leben, natürlich, regional, edel, mit meisterlicher Kunstfertigkeit und Sachverstand, unverwechselbar von uns für Sie hergestellt.

Qualitätskontrolle ist für uns unverzichtbar

Deshalb nehmen wir an Qualitätswettbewerben teil. Denn wir möchten uns ständig verbessern, um neue Innovationen bei der Herstellung anwenden zu können.

Reinheit und Geschmack

Durch unser modernes Produktions- und handwerkliches Geschick entsteht feinstes Geschmacks mit weitgehend naturbelassenen Zutaten.

Dienstag ist Spartag

- 06. 10. 4 Stück saftige große Bratwürste**
- 13. 10. 300g Schweinegulasch**
- 20. 10. 400g gem. Hackfleisch**
- 27. 10. 350g Jägerpfanne**

SOLANGE DER VORRAT REICHT!

3,80
EUR

Donnerstag ist Bratentag

- 01. 10. Jägerbraten mit Klob, Soße und Salat 8,50 €**
- 08. 10. Rinderbraten mit Klob, Soße und rote Beete Salat 10,90 €**
- 15. 10. ½ Hähnchen mit Klob oder Kartoffelsalat mit Salat 8,90 €**
- 22. 10. Halsbraten mit Klob, Soße und Salat 7,50 €**
- 29. 10. Grillhaxe mit Klob, Soße und Salat 9,50 €**

Falls der Braten mal nicht nach Ihrem Geschmack ist, können Sie stattdessen gerne Schweinebraten bekommen.

Gerichte ab 11:30 Uhr abholbereit. Sie dürfen gerne zur Abholung ein Töpfchen oder Gefäß mitbringen. – **Bitte vorbestellen!**

Schweinebraten mit Malzbiersauce & Kürbiskern-Krautsalat**Zutaten für 8 Port.:**

1 Spitzkohl (800 g), 1 große Möhre, 60 ml Weißweinessig, Salz, Pfeffer, 2-3 TL Zucker, 2 rutschige Äpfel (z. B. Kanzi), Saft von ½ Zitrone, 100 g Kürbiskerne, 3 EL Öl (z. B. Nussöl), 1 Bund Petersilie, 2-3 EL Kürbiskernöl

Zubereitung 40 Min.:

1. Am Vortag: Kohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Möhre schälen, grob raspeln. Beides mit Essig, 1-2 EL Salz, Pfeffer und Zucker gut verkneten. Zugedeckt kalt stellen.
2. Am Morgen vom Fest Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten oder Blättchen schneiden. Mit Zitronensaft mischen. Kürbiskerne grob hacken. Beides mit dem Öl unter den Salat mischen, noch mal abschmecken. Zugedeckt kalt stellen.
3. Zum Servieren: Petersilienblätter abzupfen, grob hacken. Salat anrichten. Mit Petersilie bestreuen, mit dem Kürbiskernöl beträufeln.

Guten Appetit

**Zutaten für 8 Port.:**

2 kg ausgelöste Schweineschulter mit Schwarte, Salz, 2 TL Kümmelsamen, 1 TL Pfefferkörner, 2 EL Senf, 1 EL getr. Majoran, 1 Zwiebel, 2 Möhren, 2 EL Öl, 400 ml Malzbier, 300 ml Fleischbrühe, 1 EL Speisestärke

Zubereitung 30 Min. / Bratzeit ca. 2 ½ Std.:

1. 3 Stunden vorm Servieren: Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Fleisch abbrausen, trocken tupfen. Mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. 100 ml gesalzenes Wasser dazugießen. Braten im Ofen ca. 15 Minuten garen. Fleisch wenden und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Weitere 15 Minuten braten.
2. Inzwischen Kümmel und Pfeffer im Mörser zerstoßen. Mit Senf und Majoran mischen. Zwiebeln abziehen, Möhren schälen, beides grob zerteilen. Ofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) schalten. Braten mit Gewürz-Mix einreiben. Zwiebel und Möhren drumherum verteilen. Auf der mittleren Schiene im Ofen 1,5-2 Stunden braten. Dabei immer wieder mit Bier und Brühe begießen.
3. Zum Servieren: Braten herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen. Bratensatz durch ein Sieb in einen Topf gießen. Backofen auf Grillstufe oder höchste Stufe schalten. Fleisch im Ofen ca. 5 Minuten knusprig braten. Bratensatz 5 Minuten einkochen, abschmecken. Angeführte Stärke in die Sauce rühren, aufkochen. Braten mit der Sauce servieren.



www.metzgerei-flohrer.de

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