

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

FÜR DIE PFANNE ODER GRILL

saftige
Stielkotelette
100 g **-.95**

AUS DEM RAUCH

unsere guten geräucherten
Bratwürste
mit Naturgewürzen hergestellt
und mit Majoran abgerundet
100 g **1,39**

FLOHRERS VESPER

hausgemachte
Schweinskopfsülze
natur, mit Lauch oder
mit Zwiebeln
100 g **-.95**

SALATTHEKE

unser guter
Eiersalat
mit Dill & Schnittlauch
100 g **-.99**

KÄSETHEKE

Mild-cremiger
französischer
Tortenbrie
50% Fett i. Tr.
100 g **1,19**

INFO • INFO • INFO • INFO



Kerniges Schweinefleisch

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

Rindfleisch der Extraklasse

Es ist fein marmoriert - und für zarte 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.

Qualitätskontrolle ist für uns unverzichtbar

Deshalb nehmen wir an Qualitätswettbewerben und zusätzlichen freiwilligen Qualitäts- und Hygienekontrollen teil. Denn wir möchten uns ständig verbessern, um neue Innovationen bei der Herstellung anwenden zu können.

Reinheit und Geschmack

Durch unsere moderne Produktion und handwerkliches Geschick entsteht feinsten Geschmack mit weitgehend naturbelassenen Zutaten.

DIENSTAG IST SPARTAG



- 2.6. 8 Stück knackige kleine Bratwürste
- 9.6. Salzknöchle und Sauerkraut
- 16.6. 350g Jägerpfanne
- 23.6. 300g Schweinegulasch
- 30.6. 400g gem. Hackfleisch

SOLANGE DER VORRAT REICHT!



DONNERSTAG IST BRATENTAG



- 4.6. **Feiertag Fronleichnam**
- 11.6. Sauerbraten mit Kloß, Soße und rote Beete Salat 9,90 €
- 18.6. ½ Hähnchen mit Kloß oder Kartoffelsalat mit Salat 7,90 €
- 25.6. Halsbraten mit Kloß, Soße und Salat 6,90 €

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!**

Geschnetzeltes mit Chips



Stromversorgungs-Firepit © AK Süde

Zutaten (für 4 Portionen)

800g festkochende Kartoffeln, 3-4 EL Öl, 800g Schweinefilet, 2 Möhren, 3 Lauchzwiebeln, 1EL Butterschmalz, 1/2 TL Mehl, 400 ml Fleischbrühe, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kartoffeln waschen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Mit Öl gemischt auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen, ab und zu wenden und dabei die Feuchtigkeit aus dem Ofen lassen.

Inzwischen das Schweinefilet trocken tupfen und in Streifen schneiden. Möhren putzen, schälen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise anbraten und herausnehmen. Möhren und Lauchzwiebeln in der Pfanne anbraten, mit Mehl bestäuben. Mit Brühe ablöschen, sämig ein köcheln lassen. Das Fleisch würzen und in der Sauce kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelchips mit Salz bestreuen und mit Geschnetzelten servieren.

Viel Spaß beim nachkochen!

Guten Appetit wünscht das Flohrer-Team

Unsere Empfehlung zum Spargel



versch. rohe Schinken • Saftschinken • Wacholderschinken • Spargelkasseler • Kasseler Bratwürste groß und klein **Auf Wunsch vakuumverpackt zum Garen im eigenen Saft.**

www.metzgerei-flohrer.de

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