



Treffpunkt für
Genießer

AUGUST
8 / 2026

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

FÜR DIE DAHEIM GEBLIEBENEN

Flohrer's leckere Lasagne

... schmeckt wie im Urlaub!
muß nur noch bei 160° Umluft
ca. 30 Min. gebacken werden

100 g

1,15



HEISSE THEKE

Hier gibt's die Köstlichkeiten für Zwischendurch, das schnelle Mittagessen oder die deftige Brotzeit!

Fleischkäse
Grillbauch

Schnitzel
Fleischkühle

Hühnerkeulen
Schaschliktopf

darüber hinaus auch:

DIENSTAG

Salzknöche
Kesselfleisch

MITTWOCH

Schaschlik
Pizza Fleischkäs

DONNERSTAG

Pizza Fleischkäs
Schaschlik

FREITAG

Pizza Fleischkäs
Gebak. Fischfilet

nur solange der Vorrat reicht!

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

AUS DEM RAUCH

leckere Polnische

nach althergebrachtem Familienrezept
mit Kümmel, Paprika oder natur

100 g

1,29

FLOHRERS
VESPER



Mannheimer
mit Kümmel
lecker & würzig

100 g

1,35

SALATTHEKE



unser guter

Eiersalat

mit Dill & Schnittlauch

100 g

-.99

KÄSETHEKE



Emmentaler

mild im Geschmack
45% Fett i. Tr.

100 g

1,29

DIENSTAG IST SPARTAG

- 4.8. 400g gem. Hackfleisch
- 11.8. 8 Stk. knackige kleine Bratwürste
- 18.8. 300g Gyros & 100g Zaziki
- 25.8. Salzknöchle & Sauerkraut

SOLANGE DER VORRAT REICHT!

**DONNERSTAG IST BRATENTAG**

- 7.8. ½ Hähnchen mit Kloß oder Kartoffelsalat mit Salat 8,50 €
- 14.8. Halsbraten mit Kloß, Soße & Salat 6,90 €
- 21.8. Sauerbraten mit Kloß, Soße und rote Beete Salat 10,90 €
- 28.8. Grillhaxe mit Kloß, Soße und Salat 9,20 €

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-**

HÄHNCHEN-SOUVLAKI / FETA-DIP**Zutaten (für 4 Portionen)**

Zubereitung: ca. 50 Minuten

800g Hähnchenbrustfilets / 2 Knoblauchzehen / 4EL Zitronensaft / 1 TL Honig / 4 EL Olivenöl / 1 Aubergine / 1 rote Paprikaschote / 1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 425g) / 50g schwarze entsteinte Oliven / Salz / Pfeffer / 180g Fetakäse / 1/4 Bund Petersilie / 150g Vollmilchjoghurt



1 Hähnchenbrustfilet trocken tupfen, in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit 3EL Zitronensaft, Honig und 2EL Öl und dem Fleisch mischen und kalt stellen.

2 Aubergine abbrausen, putzen und der Länge nach vierteln, dann in Scheiben schneiden. Paprika putzen, entkernen, waschen und würfeln. Kichererbsen in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Auberginenstücke je 7 - 9 Minuten in einer großen (Grill-)Pfanne im heißen restlichen Öl (2EL) braten. Paprika, Kichererbsen und Oliven zugeben und 2 Minuten mitbraten. Gemüse würzen. Alles herausnehmen.

3 Feta zerbröseln. Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Die Hälfte des Fetakäses mit einer Gabel leicht stückig zerdrücken und mit 1-2EL Joghurt glatt rühren. Dann in den übrigen Joghurt rühren. Mit Zitronensaft (1EL), Salz und Pfeffer abschmecken. Marinierte Fleischstücke auf Schaschlikspieße stecken. Spieße im Bratfett der Bratpfanne rundum ca. 8 Minuten braten. Mit Gemüse-Mix, Fetabröseln, Petersilie und Feta-Joghurt anrichten.

INFO - INFO - INFO - INFO - INFO

In den Sommerferien haben wir Dienstags ab 13.00 Uhr geschlossen. Alle anderen Tage bleiben die Öffnungszeiten unverändert.

www.metzgerei-flohrer.de

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