



Treffpunkt für
Genießer

JULI
7/2026

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

PFANNE ODER GRILL

Krustenbraten

aus der Schulter

mager und saftig

100 g

1,15

FLOHRERS
VESPER

TIPP

Bedford®

Delikat essen

leckere Bauernhof-

Geflügelleberwurst

mit Schnittlauch

100 g

1,77

Voll gerüstet für die Ferien



Feinster Reiseproviant aus Ihrem Fleischerfachgeschäft!

Unser Gläser- und Dosensortiment

- Leberwurst grob + fein
- Schmalzfleisch
- Pressack rot
- Krautwurst
- Schinkenwurst
- Gulasch
- Rouladen
- Rinderbraten
- Sauerbraten
- Bratwurstgehäck
- Stadtwurst
- Pressack weiss
- Haxenfleisch
- Göttinger
- Saure Lunge mit Herz
- Saure Nieren
- Krautwickel
- Bierschinken

Räucherwaren

- Pfefferbeißer
- ger. Bratwürste
- alle rohen Schinken
- Feuerschlangen
- Nußknacker
- verschiedene Salamis

Wir schweißen auch alles sehr gerne für Sie ein, dass Sie im Urlaub nicht auf die Delikatessen von zu Hause verzichten müssen.

FLOHRERS
VESPER

TIPP

Zwiebel-Gelee-
Rolle

herzhaft abgeschmeckt

100 g

1,29

SALATTHEKE



herrlich frischer
Farmersalat

Karotten, Sellerie + Lauch
in leicht süßem
Sauerrahm-Dressing

100 g

1,19

KÄSETHEKE



Baldauf
Alpkäse

48% Fett i. Tr.

herzhaft im Geschmack

100 g

2,45

DIENSTAG IST SPARTAG



- 7.7. 4 Stück saftige große Bratwürste
- 14.7. 300g Gyros & 100g Zaziki
- 21.7. 300g Schweinegulasch
- 28.7. Salzknöchle & Sauerkraut

SOLANGE DER VORRAT REICHT!

3⁸⁰
EUR

DONNERSTAG IST BRATENTAG



- 2.7. Grillhaxe mit Klob, Soße und Krautsalat 8,90 €
- 9.7. Port. Putenoberkeule mit Klob Soße und Blaukraut 8,20 €
- 16.7. Schälrippchen mit Semmelklob, Soße und Salat 6,90 €
- 23.7. Jägerbraten mit Klob, Soße und Salat 7,90 €
- 30.7. Portionsschäufelrle mit Klob, Soße und Salat 8,20 €

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** -

Klassisches Schaschlik



Zutaten (für 4 Portionen)

1kg Schweinenacken, 2 Zwiebeln, 2 Paprikaschoten.
Für die Marinade: 2 TL brauner Zucker, 1 EL Apfelessig, 0,5 l Sprudelwasser, 4 EL Tomatenketchup, 2 TL Paprikapulver, 2 TL Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen und die Fleischwürfel darin mehrere Stunden marinieren, idealerweise über Nacht.
- 2 Zwiebeln und Paprika in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Abwechselnd mit dem Fleisch auf Spieße stecken. Auf dem Grill ca. 15 Minuten grillen bzw. garen. Die Spieße dabei mehrmals wenden.

Marinieren mit Mineralwasser

Während des Marinierens werden die Fleischfasern erweicht, so dass das Fleisch saftig und zart wird. Normalerweise werden hierzu Essig und andere saure Produkte verwendet. Durch die Verwendung von kohlen-säurehaltigem Wasser wird die Menge an Säuren in der Marinade reduziert. Die Gasblasen zerstören die Struktur des Fleisches, machen es weich und bewältigen so die Hauptaufgabe.

Viel Spaß beim nachkochen!

Guten Appetit wünscht das Flohrer-Team



ZUM GRILLEN: Unser hausgemachter veggie Grillkäse



www.metzgerei-flohrer.de

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