



*Treffpunkt für
Genießer*

MÄRZ
3/2026

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIESEN MONAT:

**FÜR DIE PFANNE
ODER DEN GRILL**

saftige Stielkotelette

100 g **- 99**

Saftig lecker

**saftige
Paprikawurst**

100 g **1,65**

TIPP

**UNSER
DOSENSORTIMENT**

**ZUM
VESPER:**

- Krautwurst
- Bratwurstgehäck
- Stadtwurst
- Bierschinken
- Göttinger
- Schinkenwurst
- Bauernleberwurst
- Preßsack rot & weiß
- saftiges Haxenfleisch
- feine Delikatessleberwurst
- 6 kleine Vacher (gebr. Bratwürste)
- Gelbwurst
- Schmalzfleisch
- Bauernsülze

**DAS SCHNELLE
GERICHT:**

- Schweinebraten
- Rindergulasch
- Sauerbraten
- Rouladen
- Kalbsbraten
- Krautwickel
- Rinderbraten
- Saure Nieren
- Saure Bratwürste
- Saure Lunge mit Herz
- Schweinegeschnetzeltes
- Chili con Carne
- Gulaschsuppe

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

**FLOHRERS
VESPER**

TIPP

**Zwiebel - Gelee-
Rolle**

herzhaft-frisch

100 g **1,29**

SALATTHEKE



unser guter

Fleischsalat

100 g **- 99**

KÄSETHEKE



Baldauf Alpkäse

48% Fett i. Tr.
herzhaft im Geschmack

100 g **2,35**

DIENSTAG IST SPARTAG



- 3.3. 500g Salzknöchle & Sauerkraut
- 10.3. 4 Stk. saftige große Bratwürste
- 17.3. 300g Gyros & Zaziki
- 24.3. 400g gem. Hackgleich
- 31.3. 300g Schweinegulasch

SOLANGE DER VORRAT REICHT!

3,80
EUR

DONNERSTAG IST BRATENTAG



- 5.3. Halsbraten mit Kloß, Soße & Salat 6,90 €
- 12.3. 1/2 Hähnchen mit Kloß oder Kartoffelsalat mit Salat 7,90 €
- 19.3. Sauerbraten mit Kloß, Soße & Rote-Bete-Salat 9,90 €
- 26.3. Portionsschäufel mit Kloß, Soße & Sauerkraut 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!**

Bacon-Cheese-Burger



Zutaten (für 4 Personen)

500 g Rinderhack, 8 Scheiben Bacon, 2 TL Salz, 2 TL frisch gemahlener Pfeffer, 1 TL Senfsamen, 1 TL Koriandersamen, 1 TL brauner Zucker, 4 Burger-Buns, 2 Tomaten, 4 Scheiben Käse (Gouda), 2 Zwiebeln, 4 Gewürzgurken, Ketchup, Majo*

* Tipp

Für einen Double-Bacon-Cheese-Burger, einfach die doppelte Menge verwenden.

Zubereitung

1. Das Fleisch in vier gleichgroße Portionen teilen. Flache, runde Pattys formen und in die Mitte eine Mulde drücken. Beim Braten wölbt sich das Fleisch nach oben und der Fleischsaft läuft ab- eine Mulde verhindert dies. 2. Senf- und Koriandersamen im Mörser zerstoßen, mit Pfeffer, Salz und Zucker mischen. Die Würzmischung erst kurz vor dem Grillen oder Braten sparsam auf das Fleisch geben. Wenn die Unterseite gut gebräunt ist, das Patty einmal wenden. Nach dem Braten noch 2-3 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Bacon braten.
3. Die Burger-Buns aufschneiden und die Schnittfläche einmal kurz anrösten. Gewürzgurken, Zwiebeln und Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Burger Buns mit Majo und Ketchup bestreichen. Dann von unten nach oben mit Gewürzgurkenscheiben, Zwiebelringen, einer Scheibe Käse, 2-3 Tomatenscheiben, dem Patty und dem Bacon belegen.

Guten Appetit

www.metzgerei-flohrer.de

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