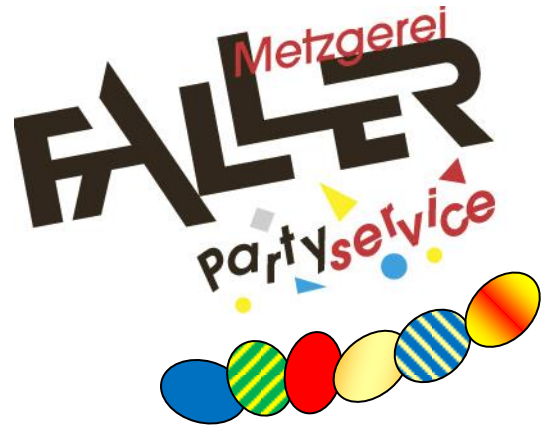




... die Metzgerei mit Pfiff f f f f f



Liebe Kunden,

für die Ostertage halten wir wieder ein breites Angebot an Fleisch- und Räucherwaren, Geflügel, Lamm, Fisch, Wurstwaren und weitere Spezialitäten für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen frohe Ostern!

Ihre Metzgerei Hubert Faller
Wolfgang Pätzold und Mitarbeiter

Um Ihnen die Bestellung zu erleichtern, haben wir auf der Rückseite eine Auswahl unserer vielfältigen Spezialitäten zusammengestellt – zusätzliche Wünsche vermerken Sie bitte hier:

- | | |
|----------|-----------|
| 1. _____ | 8. _____ |
| 2. _____ | 9. _____ |
| 3. _____ | 10. _____ |
| 4. _____ | 11. _____ |
| 5. _____ | 12. _____ |
| 6. _____ | 13. _____ |
| 7. _____ | 14. _____ |

Abgabetermin: 27.03.2021

Name: _____
Anschritt: _____
Telefon: _____
Abholtag: _____

Vom Rind - ausschließlich von der Färse

- _____ Sauerbraten (fertig eingelegt)
- _____ zarter Rinderbraten von der Keule
- _____ Rinderrouladen gefüllt ungefüllt
- _____ Rumpsteaks à 250 g
- _____ Entrecôte à 300 g
- _____ Rinderkoteletts „dry aged“ (ca. 600 – 700 g)
- _____ zarte Rinderfiletsteaks à 180 – 200 g

Vom Kalb

- _____ Kalbsschulter, bratfertig gewürzt
- _____ Kalbsbraten aus der Keule
- _____ Kalbsfilet
- _____ Kalbsbrust zum Füllen
- _____ Kalbsbrust, bratfertig gefüllt (ab 1,5 kg)
- _____ zarte Kalbsrückensteaks

Von der Pute

- _____ Putenbrust, gefüllt mit Schinken und Käse
- _____ Putenbrust mit Blattspinat und Mozzarella

Vom Lamm – aus der Region

- _____ Lammkoteletts
- _____ Lammkeule o.Kn. natur gewürzt
- _____ Lammschulter o.Kn. natur gewürzt
- _____ Lammrücken o.Kn. und Silberhaut (NZL)

Vom Schwein

- _____ Schweinefilet
- _____ Schweinefilet in Blätterteig
mit Kalbsbrät-Gemüse-Farce
- _____ Schweinefilet in Blätterteig
mit Schinken und Käse

Fisch

- _____ Lachs im Buchenspan
- _____ Hausgebeizter Frühstückslachs

Spezialitäten vom Schwein, bratfertig gewürzt

- _____ Hubertusbraten mit Zwiebeln
und Knoblauch
- _____ Schweinebraten, gefüllt mit
Champignons, Zwiebeln und Speck
- _____ Grillbraten, fertig gewürzt
- _____ Schweinebraten Fiorentina, mit mediterraner
Olivenöl-Kräuter-Tomaten-Würzung

Geräuchertes

- _____ Schäufole ohne Knochen
- | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 0,6 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | 2,0 kg | 2,5 kg |
|--------|--------|--------|--------|--------|
- _____ Rollschinken, mager
 - _____ Rollschinken vom Hals

Von Siebert

- _____ Freilandhähnchen
- _____ Hähnchenbrustfilet
- _____ Maishähnchen (ca. 1,3 kg)
- _____ Maishähnchenbrust Suprême
- _____ Kaninchen
- _____ Kaninchenkeulen

Fertiggerichte aus Fallers Küche Nur noch heiß machen und genießen (ab 2 Personen)

- _____ Zartes Kalbsgeschnetzeltes aus der Keule
in Rahmsoße mit frischen Champignons
pro Person 400 g – 8,90 €
- _____ Lammragout, geschmort in einer kräftigen,
mit Rotwein verfeinerten Soße
pro Person 400 g – 8,90 €
- _____ Fallers Rinderrouladen in kräftiger
Bratensoße, mit Wurzelgemüse verfeinert
pro Person 2 Stück à 150 g + Soße – 8,90 €

Beilagen

- _____ Fallers Kartoffelgratin
pro Person 300 g – 3,00 €



Zu allen Braten erhalten Sie auf Wunsch eine Faller-Garanleitung!