

BestellNr.:




**Bestes Fleisch  
für Ihr Ostermenü.**

## Meine Oster-Bestellung:

Spezialitäten	Menge
Festtagsrollbraten-Variationen vom Schwein	kg
Frische Lammkeule, ca. 1,3 kg	Stück
Frische Lammlachse ohne Knochen, ca. 630 g	Scheiben
Das Original Steak No. 1 Roastbeef	Scheiben
Das Original Steak No. 1 Entrecote	Scheiben
Hereford-Rind aus Irland: Tomahawksteaks, ca. 1,1 kg	Scheiben
Zarte Kalbsrückensteaks	kg
Kalbsbrust gefüllt	kg
Iberico-Schweinefleisch, Karree mit Knochen	kg
Ganze oder halbe Zicklein, ca. 5-6 kg	Stück
Frisches Kaninchen ganz, ca. 1,4 kg	Stück
Maishähnchen supreme, ca. 1 kg	Stück
Frische französische Maishähnchen, ca. 1,3 kg	Stück
Bressehuhn, ca. 1,5 kg	Stück
Frische französische Flugentenkeule, ca. 400-g-Packung	Packung
Frische französische Flugentenbrustfilets, ca. 350-g-Packung	Packung
Frische französische Barbarieente, ca. 1,5 kg	Stück

Sonstiges

Ich hole die Waren am

um

Uhr hier an der Theke ab.

Name

Telefon

**Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens Samstag, 09.04.2022 an der Metzgereitheke ab.**

Datenschutzhinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass Ihre Angaben zur Bearbeitung Ihrer Vorbestellung von uns gespeichert und genutzt werden. Wir gewährleisten den streng vertraulichen Umgang mit Ihren Daten und werden diese löschen, sobald sie nicht mehr zur Durchführung Ihrer Vorbestellung benötigt werden. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht.

*Wir wünschen Ihnen  
frohe Ostern!*

Wir ♥ Lebensmittel.

BestellNr.:







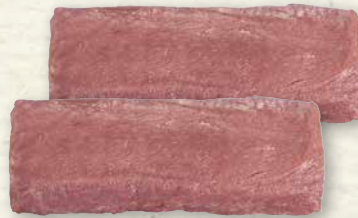

### Festtagsrollbraten-Variationen vom Schwein

aus dem mageren Schweinerücken, küchenfertig gefüllt und handgerollt, auf Wunsch auch im Bratschlauch



### Frisch aus Neuseeland: Lammkeule

ob gebraten, gegrillt, geschmort oder gekocht, mit feinen Kräutern zart gewürzt, in Rotweinbeize mariniert oder mit einer kräftigen Gabe Knoblauch – immer ein Hochgenuss!



### Frisch aus Neuseeland: Lammlachse ohne Knochen

eine Delikatesse



### Das Original aus unserer Schatzkammer, Steak No. 1

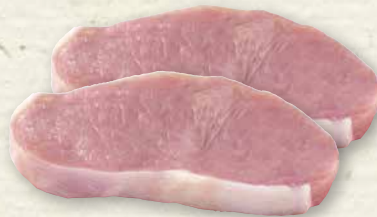
nach einer fast vergessenen alten Lagermethode „Dry aged“ gereiftes Rindfleisch. Allerbestes Fleisch, das höchsten Qualitätsansprüchen entspricht

ab Donnerstag erhältlich



### Genuss von der Grünen Insel, Hereford-Rind aus Irland: Tomahawksteaks

optimal gereift



### Zarte Kalbsrückensteaks

vollfleischig



### Kalbsbrust bratfertig gefüllt



### Iberico-Schweinefleisch

eine Kreuzung aus weiblichen Iberico-Schweinen und männlichen Duroc-Schweinen. Karree mit Knochen, am Stück oder in Scheiben



### Frische ganze oder halbe Zicklein

ohne Innereien



### Frisches Kaninchen ganz

aus kontrollierter Haltung, SB-verpackt



### Maishähnchen supreme

das leckerste Teil vom Hähnchen: Hähnchenbrust ohne Knochen, mit Haut und Flügel



### Frische französische Maishähnchen



### Bressehuhn

das Hühnchen aus der Bresse, eine ehemalige Provinz in Ostfrankreich. Die Hühner werden auf der Weide gehalten und erhalten zusätzlich neben Getreide auch entrahmte Milch als Futter



### Frische französische Flugentenkeule

SB-verpackt



### Frische französische Flugentenbrustfilets

SB-verpackt



### Frische französische Barbarieente