



FEINE KOST
-vom Metzger-
GENIESSSEN
Metzgerei Brandauer

Goldensteinstraße 1a
5061 Elsbethen
Tel.: 0662-622073
Fax: 0662-620661
info@feinkostmetzgerei.at

Angebote gültig von Mo 4.3. bis Fr 15.3.2019

Frischfleisch Aktion

Putenschnitzel
im Ganzen oder geschnitten



5,99 / 2kg

Frischfleisch Aktion

Rindsguallsch
von der Wade



5,45 / 2kg

natürlich hausgemacht

feiner
Burgunderschinken



1,99 / 100g

natürlich hausgemacht

Extrawurst
abgepasst - ca. 450g



4,99 / Stück

Hausmannskost!

zarte
Rindsrouladen
2 Stück in der Schale



9,45 / Sch.

für 'n Aschermittwoch:

hausgemachte
Lachsbrötchen
Shrimpssalat
Dillheringsalat
Lachsbutter
Heringbutter
Sardellenbutter

Superaktion!

hausgemachte
Münchner
Weißwurst



4,99 / 2kg

Serviervorschlag

Superaktion!

hausgemachte
Berner Würstel



1,09 / Stk.

Speiseplan von 4.3. - 8.3.19

MO	Pariser Schnitzel Petersilkartoffel/gemischten Salat A/C/G*	7.40
DI	Schweinebraten Semmelknödel/Bratkartoffel/Krautsalat A/C/G*	7.40
Aschermittwoch		
MI	gebackenes Schollenfilet Petersilkartoffel oder Kartoffelmayonnaise Sauce Tartar A/C/D/G*	7.40
DO	Gefüllte Putenschnitzel gefüllt mit Pesto, Ruccola, Parmesan, Prosciutto Pommes/gemischten Salat A/C/G*	7.40
	Tagesgericht A/C/G*	7.40
FR	gebackenes Schollenfilet Petersilkartoffel/Sauce Tartar A/C/D/G*	7.40
	Kartoffelkrapferl Sauerkraut A/C/G*	6.90

Speiseplan von 11.3. - 15.3.19

MO	Putensteak mit Champignonsauce Nudeln/Gemüse A/C/G*	7.40
DI	Rindsgulasch Semmelknödel/Krautsalat A/C/G*	7.40
MI	Cordon Bleu Pommes/gemischten Salat A/C/G*	7.40
DO	Schweinefilet mit Käsesauce Speckbohnen/Spätzle A/C/G*	7.40
	Tagesgericht A/C/G*	7.40
FR	gebackenes Schollenfilet Petersilkartoffel/Sauce Tartar A/C/D/G*	7.40
	Kartoffelkrapferl Sauerkraut A/C/G*	6.90

[Allergeninformation] - Legende

GLUTENHALTIGES GETREIDE	A ERDNUSS	E SELLERIE	L LUPINEN	P
KREBSTIERE	B SOJA	F SENF	M WEICHTIERE	R
EI	C MILCH oder LAKTOSE	G SESAM	N keine Kennzeichnungspflichtig	---
FISCH	D SCHALENFRÜCHTE	H SULFITE	O Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl II 175/2014	

Für das Fotomaterial bedanken wir uns bei Wiberg,
Fleischerverband, Agrarmarkt Austria Marketing GmbH.