

Koch was an Kerwe und Markt!

17. - 20. und 24. - 26.09.2020!

Kalb aus eigener Schlachtung vom Bauer Böhmer:

Schnitzel, Haxe, Ragout, Ossobuko, Piccata, Saltimbocca, Steak,
Tafelspitz, Geschnetzeltes, Rollbraten, Hackfleisch uvm.!

gefüllter Kalbsbraten 100g € 2,48
mit Mozzarella & getrocknete Tomaten

delikater Kalbsbraten 100g € 2,99
zart und mager

Pfälzer Spießbraten vom Kamm 100g € 1,24
mit Zwiebel gefüllt, handgerollt

gefülltes Schweinelendchen 100g € 1,59
klassisch mit Bratwurst

Rinderwade oder Leiterstück 100g € 1,22
die „Kerwelegende“ mit Meerrettich

Meister Linds Sauerbraten 100g € 1,74
herzhaft nach Hausrezept eingelegt

Für die Grillprofis

Burger Petties ca. 180 Gramm 100g € 2,10

Rinderhüfte 100g € 2,56

Rumpsteak NY Strip, Rib Eyesteak 100g € 3,60

Rinderkotelett 100g € 3,60

Schweinerückensteak 100g € 1,26

Unseren Spezialitäten bitte vorbestellen! Angebote solange Vorrat reicht.
Für Druckfehler keine Haftung!

Metzgerei Erwin Lind Zellertal, Tel. 0 63 55-14 56, Mail: info@lind-zellertal.de!



Erwin Lind,
Bubenheimer Straße 1,
67308 Zellertal

Tel. 06355 - 1456
www.lind-zellertal.de

Öffnungstage Gasthaus:

Freitag 18.09. und 25.09.2020 sowie Samstag: 17.09.2020
von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Küche bis 20.30 Uhr

Sonntag & Montag, 27.09. und 28.09.2020
von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Küche bis 13.45 Uhr

Am 02.10., 03.10. und 04.10.2020 ist geschlossen!

Öffnungszeiten Metzgerei:

Vormittags: Montag bis Freitag: 8.00 Uhr - 12.30 Uhr

Nachmittags: Dienstag Donnerstag: 15.30 Uhr - 18.00 Uhr

Freitag: 14.30 Uhr - 18.00 Uhr

Samstag: 8.00 - 13.00 Uhr

Kerwemontag 28.09.2020 ist geschlossen!

Über 130 Jahre Pfälzer Gasthaustradition

Eigene Metzgerei, eigene Schlachtung im Haus!

Original Pfälzer Fleisch- u. Wurstspezialitäten nach alter Handwerkstradition!

Sonntags beste Metzgerbraten mit hausgemachter Suppe!

Junge Zellertaler Zechweine, Fassbier.