

Pfingstangebote

vom 20.05. – 22.05.21!

Lecker zum Spargel

Kalb eigene Schlachtung von Bauer Böhmer:
 Schnitzel, Haxe, Ragout, Ossobuco,
 Piccata, Saltimbocca, Steak, Tafelspitz,
 Geschnetzeltes, handgerollte Braten,
 Hackfleisch uvm.!

Kalbsrouladen 100 G € 3,72
 z.B. für Kalbsvögel

feiner Pfingstbraten vom Kalb 100 G € 2,99
 mager, gewürzt mit Kräutern
 & Olivenöl, ofenfertig

Kalbsbrust „Omas Rezept“
 Hackfleisch, Semmel, Eifüllung 100 G € 2,69

Kalbsbraten natur „Klassisch“ 100 G € 2,59
 Hohe Rippe, Hals, Mittelbug, falsche Lende

Kalbsbratwurst, 100 G € 1,58
 mit feinen Kräutern

Schweineschnitzel, 100 G € 1,18
 aus Hüfte oder Nuß

fürs Bratrohr, Prager Schinken 100 G € 1,22
 roh, mild gepökelt

zarter Schinkenspeck, 100 G € 2,12
 Männels Rezept

Küchenfertige Gastro Qualität aus dem edlen Schweinerücken:

panierte Schnitzel 100 G € 1,50

panierte Cordon Bleu 100 G € 1,62
 mit Schinken und Käsefüllung

Unsere hausgemachten Schinkenspezialitäten roh und gekocht!

Pfeffergrillschinken, Honigschinken, Prager
 Schinken, Kasseler, Landrauchschinken,
 Schinkenspeck, Seebachio, Koppa
 und vieles mehr!

Lamm eigene Schlachtung von Schäfer Militz:
 Keule, Kotelett, Sattel, Schulter, Rücken,
 Haxe, Leber uvm.!

Lammrollbraten 100 G € 2,58
 fein abgestimmte Würzung,
 nur noch in den Backofen

edle Lammkeule 100 G € 3,86
 natur oder „Provence, kräuterwürzig“

gefüllter Putenbraten 100 G € 1,60
 mit Kräutern, Feta und Oliven,
 fertig in Bratfolie und Netz

Burger Patties made by Lind 100 G € 2,48

Rumpsteak Bärlauch 100 G € 3,72
 die besondere Geschmacksnote

Für den Grill:

Aus dem DRY AGER: Rinderkotelett,
 T-Bone-Steak, über 28 Tage am Knochen
 gereift!

Außerdem: Kalbskoteletts, Chateaubriand
 abgehangene Filet,-Rump, Hüft-, Flank-
 oder Rib Eye Steak! Edles von Schwein und
 Lamm, verschiedene Bratwürste und
 Geflügel aus Deutschland!

Unsere Spezialitäten bitte bestellen!

Für Druckfehler keine Haftung!

Angebote solange Vorrat reicht!

Vorbestellungen können am 22.05. auch im
 Gasthaus abgeholt werden!

Gerne vakuumieren wir Ihre Bestellung Tüte € 0,75

Unsere Metzgertheke:

MONTAG

schlachtfrisch: ab 12:00 Uhr Wellfleisch, Innereien

DIENSTAG

ab 10:00 Uhr Salzfleisch

MITTWOCH

frische Schweinehaxe, Brustspitze

DONNERSTAG BIS SAMSTAG:

Schweine & Rinderkoteletts

**eigene
Schlachtung!**

Für den Kochtopf vom Rind: Wade, Brustkern, Leiterstück, Hochrippe, Hals, Rosenknochen und Markknochen feine Schweine und Rinderbraten, Rinderroulade, edle Rump, Hüft & Filetsteak

Für den Kochtopf vom Rind:

Wade, Brustkern, Leiterstück, Hochrippe, Hals, Rosenknochen und Markknochen

feine Schweine und Rinderbraten

Rinderroulade, edle Rump-, Hüft- & Filetsteaks



... und jeden Tag viel Leckeres mehr!

Vielen Dank für IHR Vertrauen, bleiben Sie gesund.

Bubenheimer Str. 1 · 67308 Zellertal

www.lind-zellertal.de

Bestellungen sind per Mail e.lind@t-online.de

oder telefonisch unter **06355 1456** möglich!

Für Rückfragen Telefonnummer nicht vergessen!

Öffnungszeiten der Metzgerei

Montag – Freitag 8:00 – 12:30 Uhr

Dienstag und Donnerstag 15:30 – 18:00 Uhr

Freitag 14:30 – 18:00 Uhr

Samstag 8:00 – 13:00 Uhr