Zarte Fleischgerichte in hochwertigen Soßen

Frisch gekocht
und im Standbeutel verpackt
für Mittwoch, 24.04.24

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Portion **9.29**

Kalbsrahmbraten
mit vielen leckeren Zutaten Portion **9.29**

Vorbestellung bis Montag, 22.04.2024
Abholung oder Lieferung
am Mittwoch, 24.04.24 ab 14 Uhr

Zum Sofortverzehr, 7 Tage im Kühlschrank haltbar, oder einfach einfrieren und immer eine leckere Mahlzeit auf Vorrat!

Vorteile:
- frisch gekocht
- schonend verpackt
- zum Sofortverzehr
- 7 Tage im Kühlschrank haltbar

Für Sie vorgekocht!

Frisch gekocht
und im Standbeutel verpackt
für Donnerstag, 02.05.24

Rindergulasch
butterzart mit viel dunkler Soße Portion **9.29**

Gebackene Entenbrust
mit fruchtiger Orangensoße
Portion **9.29**

Vorbestellung bitte bis Montag, 29.04.24
Abholung oder Lieferung
am Donnerstag, 02.05.24 ab 14 Uhr

Sie kochen nur noch Ihre Lieblingsbeilage dazu und haben somit hochwertige Fleischgerichte mit ausreichend Sauce.

https://baur.digitale-theke.com

REGIONAL DIGITAL
- online shoppen
- liefern lassen
- genießen

ONLINE-PARTYPLANER
Planen Sie jetzt Ihre Feier mit uns!

Wer Druckfehler findet, darf sie behalten!

Ausgabe 08/24

Eigene handwerkliche Schlachtung

BAUR
Metzgerei & Service

Unsere Empfehlungen vom 19.04. - 02.05.2024

Früher als sonst: Der Spargel ist reif!

Die Spargelzeit beginnt dieses Jahr bereits Mitte April, weil wir einen ausgesprochen warmen und sonnigen März gehabt haben. Und so kommt jetzt im Südwesten die Ernte richtig in Schwung.

Obwohl in Deutschland im gegensatz zu vielen anderen Ländern der weiße Spargel noch immer das Maß aller Dinge ist, erfreut sich auch der Grüne Spargel immer größerer Beliebtheit. Da sein Anbau etwas weniger aufwendig ist, kann Grünspargel auch geringfügig günstiger sein. Gut für unseren Geldbeutel!

Im Geschmacksvergleich ist Grünspargel herzhafter und kräftiger als der weiße Spargel, darüber hinaus hat er mehr Vitamine – besonders Vitamin C und B-Vitamine. Ein wenig einfacher gestaltet sich auch die Zubereitung, denn grüner Spargel muss nur am unteren Ende geschält werden, wodurch er auch weniger Abfall produziert.

Genießen Sie Ihren frischen Spargel mit unseren saftigen Schinken-Variationen oder mit edlen Lachsteaks oder mit feinen Schweinefilets oder, oder, oder...

Jetzt einfach bestellen und abholen, oder liefern lassen.
www.metzgerei-baur.de

Hauptstraße 13/1 - 73249 Wernau - Tel. 07153/38677
Öffnungszeiten: Mo-Fr : 7:00-18:00 Uhr - Sa: 7:00-12.30 Uhr

Nicht nur vieles mehr. Besser

Ideal zu frischem Spargel

Rib-Eye Steak
optimal am Knochen gereift
100g **3.98** 1kg/39,80 €

Kalbschnitzel
auf Wunsch auch paniert
100g **3.98** 1kg/39,80 €

Schweinekotelett
auf Wunsch auch paniert
100g **1.39** 1kg/13,90 €

Spezialitätäten mit frischem Spargel

Schlemmersteak „Prinzess“
lecker gefüllt, schon probiert?
100g **1.98** 1kg/19,80 €

Spargelsalat
hausgemacht mit grünem und weißem Spargel
100g **1.68** 1kg/16,80 €

Für Pfanne oder Grill!

Ochsenfetzen-Spieß
für Kenner und Genießer
100g **2.49** 1kg/24,90 €

Gehört zu Spargel einfach dazu

Buchenrauchschinken
unser Klassiker
100g **2.18** 1kg/21,80 €

Gekochter Hinterschinken
mager und saftig
100g **2.08** 1kg/20,80 €

Lachsschinken
mild im Geschmack
100g **2.98** 1kg/29,80 €

Zum Frühstück oder Abendbrot

Lyoner-Aufschnitt
4-Sorten Ihrer Wahl
100g **1.68** 1kg/16,80 €

Salami-Aufschnitt
3-fach sortiert
100g **3.18** 1kg/31,80 €

Käse-Aufschnitt
3-fach sortiert
100g **1.88** 1kg/18,80 €

Der Snack zwischendurch

Rauchpeitschen
ständig frisch aus dem Bucherauch
100g **1.98** 1kg/19,80 €

Parmanello
unsere hausgemachte Minisalami
100g **2.18** 1kg/21,80 €

Mini-Salami
mit Walnuss, schon probiert?
100g **2.48** 1kg/24,80 €

Aus der heißen Theke

Gegrillter Schweinebauch
das ideale Vesper
100g **1.69** 1kg/16,90 €

Kasseler Hals
gegrillt
100g **1.49** 1kg/14,90 €

Regional-Digital

Besuchen Sie unsere **Digitale-Theke** oder das **Partyservice-Portal** unter:

www.metzgerei-baur.de

Unser Speiseplan vom 22.04. - 26.04.2024

	Menü 1 (8.70)	Menü 2 (10.70)
MO 22.04.	**1 Paar Bratwürste** *mit Kartoffel- und Gurkensalat, dazu 1 Brötchen* *1,2,3,4,6,A,C,G,L,M*	**Schweinefilet** *lecker gefüllt mit Spätzle und Salat* *1,2,3,4,6,A,C,G,L,M*
DI 23.04.	**Allgäuer Käsespätzle** *mit Röstzwiebeln, dazu gemischten Salat* *1,2,3,4,6,A,G,L,M*	**Zwiebelrostbraten** *mit Trollingersauce, dazu Herzoginkartoffeln und Salat* *1,A,C,G,L,M*
MI 24.04.	**Gourmet-Pfanne** *mit Reis und Salat* *1,C,L,M*	**Gefüllter Schweinebraten** *mit Schabspätzle und Gemüse* *1,A,C,G,L,M*
DO 25.04.	**Original American Spare-Ribs** *mit Barbecuesauce, Wilden Kartoffeln und Salat* *1,A,C,G,L,M*	**Münchner Schnitzel** *im Bierteig mit gemischtem Salat* *1,A,C,G,L,M*
FR 26.04.	**Maultaschensteak** *mit Schinken und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Salat* *1,2,3,4,6,G*	**Lachssteak** *mit Nudeln und Gemüse* *1,A,D,G,L,M*

Riesenauswahl an der heißen Theke!

Heiße Spezialität wählen, Beilage und/oder gemischten Salat für je 3,00 € dazu und fertig ist Ihr Mittagsmenü!

- Käsefleischkäse
- gegrillter Schweinebauch
- Kasseler Hals
- Oma´s Bester Krustenbraten
- Cordon Bleu vom Schwein
- gefüllter Fleischkäse
- Putenschnitzel paniert
- panierte Schweineschnitzel
- Frikadelle mit oder ohne Käse
- Hähnchenkeule
- grober Fleischkäse
- feiner Fleischkäse
- Zwiebelfleischkäse
- Pizzafleischkäse

NEU
Ab sofort gibt es **immer Freitags** zusätzlich zum Mittagstisch eine **leckere Süßspeise** für **5,90€**

Unser Speiseplan vom 29.04. - 03.05.2024

	Menü 1 (8.70)	Menü 2 (10.70)
MO 29.04.	**Pikante Cevapcìcì** *mit Zwiebeln und Ajvar, mit Pommes Frites und Krautsalat* *1,2,3,4,6,A,B,L,M*	**Hamburger oder Cheeseburger** *mit Potato Dippers und Krautsalat* *1,A,C,G,L,M,N*
DI 30.04.	**1/2 Hähnchen** *mit Kartoffel- und Gurkensalat, dazu 1 Brötchen* *1,A,C,L,M*	**Wernauer Grillteller** *mit Tsatziki, Pommes Frites und Krautsalat* *1,2,3,4,6,A,G,L,M*
MI 01.05.	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit
DO 02.05.	**Brätklößchen** in Tomatensauce mit Beilage Ihrer Wahl und Salat *1,2,3,4,6,A,C,G,L,M*	**Putenoberkeule** mit Kroketten und Broccoli *1,G*
FR 03.05.	**Geröstete Maultaschen** *mit gemischtem Salat* *1,2,3,4,6,G,L,M*	**Schlemmerröllchen** *mit Herzoginkartoffeln und Salat* *1,A,C,D,L,M*

Zusatzstoffe: 1. Geschmacksverstärker, 2. Nitritpökelsalz, 3. Konservierungsstoff, 4. Phosphat, 5. Farbstoff, 6. Antioxidationsmittel
Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch von Säugetiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, O Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, R Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Tel. 07153/38677 - Fax 07153/38977 - info@metzgerei-baur.de

Regionale, digitale Frische-Theke:
Unsere aktuellen Angebote finden Sie unter www.metzgerei-baur.de

Dürfen wir Sie auch von unserem Partyservice begeistern?
Unseren Online-Partyplaner finden Sie auch unter www.metzgerei-baur.de