Steffens Ideen für ein geschmackvolles Osterfest 2024

WEINMANN
METZGEREI

Bechhofen, Gunzenhausener Str. 3
Tel. 09822-277 • Fax 09822-7844
www.metzgerei-weinmann.de

Öffnungszeit am Ostersamstag:
von 6:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Weinmann's Frühlingsgrüße für die Osterwoche!

Angebot gültig von
Mo, 25. bis Sa, 30. März 2024

Backschinken, prämiert mit dem Metzgercup 2024 ..... 100 g **1,89**

Meterwurst, prämiert mit dem Metzgercup 2024..... 100 g **1,69**

Gelbwurst, auch als Portionswurst, schmeckt Groß und Klein ..... 100 g **1,39**

Schinkenwurst, auch als Portionswurst ..... 100 g **1,39**

Roastbeef natur oder als Pfeffersteak ..... 100 g **2,89**

Komm zu uns!
Fachverkäufer (m/w/d)
In Teilzeit oder geringfügige Beschäftigung.
Ebenso bieten wir eine Ausbildungsstelle an.

Unser Tipp zu Ostern:

Zarte Osterschinken, gekocht und geräuchert aus der saftigen Keule

Wir produzieren unsere Spezialitäten nach altem Brauch und alter Sitte! Dazu gehören:

- **Tiere aus Bayern**
- **eigene Gewürzmischungen**
- **täglich frische Produktion**
- **perfekte Fleischreifung**
- **Familienrezepturen**

Regionales Lamm – weil's besser schmeckt

Lammfleisch ist vielfältig

Hans Engelhard, der Großenrieder Schäfer, beliefert uns schon seit mehr als 25 Jahren mit seinen Lämmern. Seine Tiere sind ab dem Frühjahr auf Wiesen und in einem großen Freigehege unterwegs. Sie fressen ausschließlich heimische Gräser.
Die Herde überwintert in einem großen Stall – natürlich mit genfreiem Futtermittel.

Diese Lammteile empfehlen wir für einen zarten Osterbraten.

Lamm-Hals
Lammhals ist besonders saftig – ein ideales Stück zum Braten und Schmoren.

Lamm-Rücken
Aus dem Lammrücken schneiden wir die saftigen und zarten Lammkoteletts.

Lamm-Keule
Wir empfehlen die Lammkeule als hochwertiges, saftiges Fleisch zum Braten.
Es ist sehr kurzfaserig und dadurch ideal für einen zarten Lammbraten.

METZGER HANDWERK Bayern

Bei einer der strengsten Wurst- und Schinkenprüfung Deutschlands waren wir wieder sehr erfolgreich.

Das Ergebnis beim Metzger Cup 2024 des Bayerischen Fleischerverbandes macht uns stolz. Unsere zum Wettbewerb eingesandten Produkte sind mit Bestnoten ausgezeichnet worden.

Diese Schmankerl haben den Test mit Bravour bestanden:

- **Backschinken mit saftiger Kruste**
- **Meterwurst, Art Pfefferbeißer**

V.l.n.r.: Landesinnungsmeister Konrad Ammon, Kabarettistin Claudia Pichler, Steffen Weinmann und Dr. Florian Herrmann.

Ostern ist Spezialitätenzeit

NEU
Pastrami
Die Pastrami ist eine geräucherte, gepökelte Rinderbrust mit Gewürzen außen verfeinert.

Unser Tipp: Pastrami wird gerne, dünn geschnitten, als Belag auf Broten oder Sandwiches gegessen.

Wir bieten Genuss rund ums Essen

Geschenkideen für alle festlichen Anlässe

Fertiggerichte in der Dose aus eigener Herstellung, z. B.

- **Lendchen in Rahmsoße**
- **Schweinebraten mit Soße**
- **Gulasch**
- **Schaschliktopf**
- **Bolognesesoße**

Vom Schwein
- **Filet, auch gefüllt**
- **Schnitzel • Gulasch • Braten**
- **Kotelett • Schweinegeschnetzeltes**
- **Senfbraten • Spießbraten**

Vom Geflügel
- **Hähnchenbrustfilet**
- **Entenbrust,** auch mariniert
- **Hähnchenschlegel**
- **Putenschnitzel**
- **Putensteaks**
- **Putenfilet**

Vom Rind
- **Roastbeef • Rouladen**
- **Rinderfilet • Entrecôte**
- **Rinderhüftsteak**

Vom Bayerischen Kalb
- **Kalbsschnitzel • Kalbsbraten**
- **Kalbsrollbraten • Kalbsnierenbraten**
- **Kalbsschulter • Kalbshaxen**
- **Kalbsgeschnetzeltes**
- **Kalbshals • Kalbssteak**

Hausgemachter Frischkäse
- mit Lauch und Karotten
- Kräuter-Bärlauch-Frischkäse

Triesdorfer Käse
- Bio-Butterkäse
- Bio-Gouda natur und geräuchert
- Bio – Wilder Markgrafenkäse
- Altmühlsilber Camembert
- Tilsiter (natur und mit Knoblauch/Schnittlauch)

Eiersalat mit Spargel, natürlich hausgemacht

Käse und Salate für Karfreitag:

Fischsalat und **Käseaufschnitt**
hausgemachte Frischkäsevariationen

Die „Fränkischen Klassiker"

Bratwürste und Sauerkraut

Ein starkes Duo aus der Dose

Gebratene Bratwürste und Sauerkraut sind ein unschlagbares Geschmackserlebnis.

Für Ihr Osterfest

Fingerfood für Stehempfänge, Betriebsfeiern, Meetings und Geburtstage

. . . Häppchen, Fingerfood in Schälchen, Spießchen in verschiedenen Variationen und vieles mehr finden Sie in unserem aktuellen Partyservice-Prospekt auf www.metzgerei-weinmann.de

Rezepte für Ostern!

Pasta mit Rinderfilet oder Roastbeef mit Trüffel oder Steinpilzen, Cherrytomaten und Sahne

Zutaten:
400 g Rinderfilet oder Roastbeef in Streifen geschnitten
100 ml Sahne, 150 g Parmesan, 12 Cherrytomaten, 1 kleiner Trüffel oder Steinpilze, 2 Lauchzwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

Zubereitung für 2 Personen

Die Pasta kochen und das Wasser aufheben. Das Rinderfilet/Roastbeef in Streifen schneiden und leicht mit Salz würzen. Die Trüffel/Steinpilze in Streifen schneiden. Den Knoblauch und die Lauchzwiebeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne glasig anschwitzen. Das Rinderfilet/Roastbeef mit anbraten und kurz vor dem Garpunkt die halbierten Cherrytomaten hinzufügen.
Nur etwas Sahne einrühren und kurz reduzieren, die Trüffel/Steinpilze mit dazugeben. Jetzt die Pasta dazugeben und alles gut mischen und mit dem Parmesan anbinden. Abschmecken und servieren.

Rumpsteak in Zwiebel-Senfkruste

Zutaten:
1 Scheibe Roastbeef ca. 200 g, 2 EL Senf. 1 Zwiebel. 140 g Mehl
1 Prise Salz,1 Prise Pfeffer

Vorbereitungszeit 5 Min./ Zubereitungszeit 10 Min./ Gesamtzeit 15 Min.

Zubereitung: für 1 Person
Das Steak mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Senf mit etwas Meerrettich mischen und eine Seite des Steaks mit Senf-Meerrettich-Mischung bestreichen, anschließend mit kleinen Zwiebelwürfeln bedecken und andrücken. Diese Steakseite mit Mehl bestäuben, das Steak wenden und auch die andere Seite Mehlen. Die Steaks in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten bis das Fleisch goldbraun ist. Anschließend in der vorgeheizten Backröhre bei ca. 130 Grad 5-7 Minuten ruhen lassen.

Dazu passen Bratkartoffeln und Beilagensalat.

Das alles gibt es:

Lammhals
ideal zum Braten, sehr saftig

Lammrücken
geschnitten als saftige, zarte Lammkoteletts

Lammkeule
hochwertiges und saftiges kurz-
faseriges Fleisch zum Braten

Lammschulter/Bug
saftiges Muskelfleisch zum Braten und für Gulasch-Ragout

Lammbrust, ausgelöst
sehr geeignet für einen Rollbraten bwz. Kräuterollbraten

Lammhüftsteaks
zum Kurzbraten

Lammhaxen
zum Braten