

Stocker

FLEISCH & FINESSEN

gültig vom 18.03. - 23.03.2019

www.metzgerei-stocker.de

Unsere Wochenangebote

Top-Angebot Montag bis Mittwoch:

Freiland-BIO Rinderbrust

für kräftige Rinderbrühen und hervorragendes Tellerfleisch

1,79 €/100g

Fix und Topffertig:

Lasagne

1,29 €/100g

Wurst der Woche:

Zwiebelmettwurst

1,69 €/100g

Aufschnitt der Woche:

Edelsalami

2,49 €/100g

Italienische Mortadella

1,99 €/100g

Salat der Woche:

Wurstsalat

1,49 €/100g

Aufstrich der Woche:

Frischkäse mit Walnüssen & Trauben

2,19 €/100g

Top-Angebot von Donnerstag bis Samstag:

Freiland-BIO DRY AGED

Rib-Eye & Rinderlende

6,99 €/100g

Porterhouse Steak

4,99 €/100g

T-Bone Steak

4,59 €/100g

Côte de boeuf

3,99 €/100g

Alle Angebote freibleibend solange der Vorrat reicht - Änderungen und Druckfehler vorbehalten

Unsere Filialen:

Dorfstrasse 8 • 85662 Hohenbrunn • Tel. (08102) 8259
Rathausstrasse 12 • 85521 Ottobrunn • Tel. (089) 609 85 19

Luitpoldring 33 • 85591 Vaterstetten • Tel. (08106) 300 945
Hauptstrasse 17 • 85579 Neubiberg • Tel. (089) 60 66 92 46



gültig vom 18.03. - 22.03.2019

www.metzgerei-stocker.de

Unser Speiseplan

Montag:

Lammeintopf
mit Semmel

7,90 €

Dienstag

Tiroler Gröstl
mit Salat

6,90 €

Mittwoch

BIO Kalbsbraten
mit Spätzle & Salat

8,90 €

Donnerstag

Hähnchenschnitzel in Champignon-Rahmsoße
dazu Reis & Salat

7,90 €

Freitag

panierte Premiumfischfilets
nachhaltig gefangen – kaum Gräten
dazu auf Wunsch unseren hausgemachten Kartoffelsalat

2,20 €
/100g

Wir wünschen einen guten Appetit!

BIO DRY AGED Fleisch

Als Dry Aged bezeichnet man ein Rindfleisch, das während einer Dauer von einer bis vier Wochen einem Lagerungszustand von hoher Luftfeuchtigkeit und niedrigen Temperaturen ausgesetzt war. Hierbei erlangt das Fleisch eine besonders zarte Note und einen unverwechselbaren Charakter. Nicht zuletzt aus diesem Grund zählt das Dry Aged Beef heute zu den weltweit beliebtesten Fleischsorten.

