

# Stocker

FLEISCH & FINESSEN

gültig vom 11.06. – 15.06.2019

www.metzgerei-stocker.de

## Unsere Wochenangebote

Top-Angebot Montag bis Mittwoch:

**Freiland-BIO Onglet**  
exklusives Stück vom Ochsen

3,79 €/100g

Fix und Grillfertig:

**Halsgrat mariniert**

1,39 €/100g

Würstchen der Woche:

**Brühpolnische**  
die rote Grillwurst

1,59 €/100g

Aufschnitt der Woche:

**Calabrese**  
klein, scharf, gemein

3,39 €/100g

Schinken der Woche:

**Caratschinken**  
perfekt zu Melone

4,79 €/100g

Käse der Woche:

**Riedersteiner**  
nussig

2,79 €/100g

Salat der Woche:

**Wurstsalat**

1,59 €/100g

Top-Angebot von Donnerstag bis Samstag:

**Freiland-BIO Rinderlende**  
magere Steaks mit charakteristischem Fettdeckel

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 11.06. – 14.06.2019

www.metzgerei-stocker.de

## Unser Speiseplan

Montag:  
**Feiertag**

Dienstag

**Bologneser Soße und Nudeln**  
dazu Salat

6,90 €

Mittwoch

**Kalbs-Rahmgeschnetzeltes**  
mit Reis & Salat

8,90 €

Donnerstag

**Schinkennudeln**  
dazu Salat

6,90 €

Freitag

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

2,20 €  
/100g

**Wir wünschen einen guten Appetit!**

### SONNBERG Bio Onglet

Das Onglet (Hanging Tender) wird aus dem Bauchbereich des Rindes geschnitten. Genau genommen handelt es sich bei diesem Cut um den Stützmuskel des Zwerchfells. Onglet gehört zu den Premiumcuts, was unter anderem daran liegt, dass es diesen Cut nur einmal pro Tier gibt. Der Nierenzapfen ist ein x-förmiger Muskel und meist etwa maximal 2,5 Zentimeter dick sowie stark marmoriert. Das sorgt für einen intensiven Eigengeschmack, sodass dieses Steak kaum weitere Gewürze als etwas Salz oder Pfeffer braucht, um geschmacklich voll zu überzeugen. Die kurzen Fleischfasern machen das Onglet perfekt zum Kurzbraten oder Grillen. Eine weitere Besonderheit dieses Stückes: die Muskeln verlaufen – anders als bei Steaks aus dem Rücken – quer zur Mittellinie.



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