

Stocker

FLEISCH & FINESSEN

gültig vom 09.09. - 14.09.2019

www.metzgerei-stocker.de

Ausgezeichnete Metzgerei

Die besten Metzger Deutschlands 2019/20
ausgezeichnet von Der Feinschmecker



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 09.09. – 13.09.2019

www.metzgerei-stocker.de

Unser Speiseplan

Montag:

Käsespätzle
mit Salat

6,90 €

Dienstag

Schweinelendchen
in Champignon-Rahmsauce mit Nudeln & Salat

7,90 €

Mittwoch

Grauppenrisotto
mit Gemüse & Fleisch

7,90 €

Donnerstag

Burgunderbraten
mit Reis & Rosenkohl

8,90 €

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.