

Frische und Qualität!

EGETENMEIER

Metzgerei



Boxberg-Unterschüpf

Tel. 07930-343

www.egetenmeier.de

Feine Speisen für höchsten Genuss



Angebote gültig vom 14. bis 16. Feb.

Grünkernrouladen.....100g 0,99

Zarte Schweinerouladen mit herzhafter fränkischer Grünkernfüllung!

Cordon-Bleu.....100g 1,25

Magere Schweinerückenschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse, bratfertig paniert!

Lyoner.....100g 1,09

Spitzenqualität, delikater gewürzt, auch als Portionswurst erhältlich!

Unterschüpfer **Landschinken 100g 1,59**

Naturgereift, geräuchert, mit feiner Kräuterwürzung!

Bierschinken.....400g Dose 4,50

Delikat gewürzt, hoher Magerfleischanteil! Auch ungekühlt über 1 Jahr haltbar!!

Gehrigte **1/2 Hähnchen Stück 3,75**

Frische deutsche Ware, besonders zart und saftig! Bitte immer telefonisch vorbestellen!

Family-Angebote!

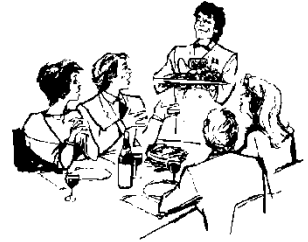
**Saftiger Schweinehals
ab 1 KG nur 7,99**

Frisch vom Rauch!

**Käsebeisser
3 Paar nur 4,85**

Unser Party-Service:

- Preiswert
- exzellentes Essen
- erstklassiger Service



Wir machen auch Ihr Fest zu einem kulinarischen und optischen Ereignis!

Wir kommen jede Woche auch in Ihren Ort!

Freitags: Berolzheim 14:45 -15:30 Neu Zeiten!
Freitags: Schillingstadt 15:45 -16:30 Neue Zeiten!
Samstags: Dainbach 10:40 -11:15
Samstags: Zimmern 8:00 – 9:30
Samstags: Kützbrunn 11:30 bis 12:30
Freitags: Kirchheim 9:00 bis 9:45
Freitags: Albertshausen 9:55 bis 10:35
Freitags: Geroldshausen 10:45 bis 11:30
Freitags: Moos 11:45 bis 12:15
Freitags: Bütthard 13:00 bis 14:00
Freitags: Schönfeld ab 15:00
Dienstags: Schönfeld 9:10 – 9:40
Dienstags: Zimmern 11:20 bis 12:20
Dienstags: Kützbrunn 12:30 bis 13:00
Dienstags: Albertshausen 13:30 bis 13:50
Dienstags: Geroldshausen 14:00 bis 14:30
Dienstags: Moos 14:35 bis 14:50

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Käse-Rösti mit Geschnetzeltem

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 Zwiebel, 200 g Kräuterseitlinge, 300 g Schweinegeschnetzeltes, 4 EL Öl, 50 ml Tomatensaft, 100 ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie, 1 Becher Reibekuchenteig (1 kg, Kühlregal, z. B. Henglein), 50 g geriebener Emmentaler, 2 Eier, 4 EL saure Sahne
Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Pilze putzen, in Streifen schneiden. Geschnetzeltes in 1 EL Öl ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebeln und Pilze dazugeben, weitere ca. 3 Minuten mitbraten. Mit Tomatensaft und Sahne ablöschen. Salzen, pfeffern. Mit Petersilie verfeinern. Geschnetzeltes warm stellen. Reibekuchenteig, Käse und Eier vermischen. Salzen, pfeffern. In einer Pfanne portionsweise bei mittlerer Hitze aus dem Reibekuchenteig im Öl 4 flache Rösti (ca. 20 cm Ø) ca. 5 Minuten je Seite backen. Jeweils mit Geschnetzeltem belegen, mittig zusammenklappen. Mit einem Klacks saurer Sahne servieren.

Frische und Qualität aus eigener Schlachtung!