

Hofmetzgerei Spielbauer

Grafussing 25 – 84359 Simbach a. Inn

Tel.: 08571/1220

Fax: 08571/930366

E-Mail: nachricht@hofmetzgerei-spielbauer.de



Bestellungen bitte bis zum Samstag, den 20. März 2021.

Ostern 2021



Vor- & Nachname:	
Alternat. Abholnamen z.B. Name des Partners	
Adresse:	
Telefonnr.:	
E-Mail-Adresse:	

Ihre Daten werden nur für die korrekte Bearbeitung und Zuordnung Ihrer Bestellung benötigt. Sie werden NICHT zu Werbezwecken verwendet oder an Dritte weitergegeben. Nachdem alle Bestellungen ausgegeben wurden, werden alle Daten komplett vernichtet.

Abholtermin (bitte ankreuzen)

- Im Hofladen (8³⁰-18⁰⁰ Uhr) Gründonnerstag, den 1. April 2021
- Simbacher Wochenmarkt (7⁰⁰-12⁰⁰ Uhr) Karsamstag, den 3. April 2021



Menge *Tipp: Personenanzahl für die Menge mit angeben! Kg / Pers. / Stk.*

Grillen



_____ Schweinefleischspieße	_____ Schweinehals gewürzt
_____ Gyrosspieße	_____ Wammerl gewürzt
_____ Cevapcici aus gemischtem Hackfleisch	_____ Schweinelendchen gewürzt
_____ Lammhalsscheiben gewürzt	_____ Kalbfleischspieße
_____ Lammspieße	_____ Rinderfiletspieße
_____ Lammcevapcici	_____ Rinderlende gewürzt
_____ Putenspieße	_____ Rinderhüftsteak gewürzt
_____ Mosaikspieße	

Vom Schwein



_____ Schweinefilet	_____ Schweineschnitzel
_____ Schweinelende	_____ Schweinekotelett
_____ Schweinehals	_____ Babysparribs
_____ Schweinebauch	_____ Schweinebraten mit Schwarte
_____ Schweinshaxe	_____ Surhaxe
_____ Spanferkelrollbraten	
_____ Surbraten: O mager, O Wammerl, O Hals	
_____ Hausgemachter	_____ Hausgemachte
_____ Bratenfond	_____ Bratensoße

Vom Rind



_____ zartes Rinderfilet	_____ Porterhousesteak
_____ Rinderlende	_____ T-Bonesteak
_____ Entrecôte	_____ Tomahawksteak
_____ Rinderhüfte	_____ Flanksteak
_____ Rindsrouladen (O gefüllt oder O zum selbst füllen)	
_____ O mit Speck, O ohne Speck	
_____ Rinderbraten	_____ Hausgemachter Rinderfond
_____ Rindergulasch für Gulaschsuppe	

Vom Milchkalb



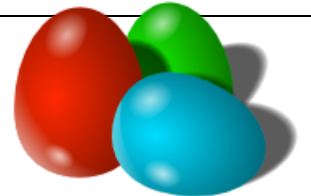
_____ Kalbsfilet	_____ Kalbsschnitzel
_____ Kalbslende	_____ Kalbskotelett
_____ Kalbsbraten	_____ Kalbsbrust
_____ Kalbsrollbraten	_____ Kalbsnierenbraten
_____ Kalbshax'n – O ganz oder O in Scheiben (Osso Bucco)	
_____ Kalbsgulasch	

Frisches Geflügel aus bayrischer Freilandhaltung



- | | |
|----------------------|--|
| _____ Bauerngickerl | _____ Hähnchenbrust |
| _____ Hähnchenkeulen | _____ Putenbrust (O ganz oder O Schnitzel) |
| _____ Putenoberkeule | _____ Hausgemachte |
| _____ Hausgemachter | _____ Hühnersuppe |
| _____ Geflügelfond | |

- _____ Bunte Eier
_____ Handgefärbte Eier

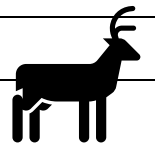


Lamm



- | | |
|--|------------------|
| _____ Lammschlegel | |
| _____ Lammkotelett | _____ Lammkarree |
| _____ Lammhalsscheiben | |
| _____ Lammrollbraten | |
| _____ Lammschulter (O mit Knochen oder O ohne Knochen) | |
| _____ Lammhaxen | |
| _____ Lammhackfleisch | |

Wildspezialitäten – Rotwild



- | | |
|---|--------------------------------|
| _____ Hirschfilet | _____ Hirschlende |
| _____ Hirschschlegel | _____ Hirschrücken mit Knochen |
| _____ Hirschgulasch (O geschnitten oder O im Stück) | |
| _____ Hausgemachte Wildsoße | _____ Hausgemachter Wildfond |

Wurst & Schinken aus eigener Herstellung

- _____ Frischwurstaufschnitt
_____ Salamiaufschnitt (O Haus, O Mailänder Art, O Jäger, O Sport, O Hirschroh,
O Lamm, O Chili-/ O Pfefferrand O Rind, ... _____)
_____ **Osterschinken:** → O hellgeräucherter Nußschinken oder O schwarzgeräuchert
→ O im Stück oder O geschnitten
_____ Schinken im Blätterteigmantel (Personenzahl/Menge: _____)
_____ Wildleberstreichwurst im Glas _____ Delikatessleberstreichwurst i. Glas
_____ Kaiserfleisch _____ Backschinken
_____ Frühstücksschinken _____ Katenrauchschinken
_____ Lachsfleisch _____ Spielbauers Südtiroler
_____ Karreespeck _____ Coppa di Parma
_____ Kräuterschinken
_____ Putenschinken _____ Roast Beef
_____ Rinderschinken O mit Pfefferrand oder O ohne Rand
_____ Niederbayr. Schwarzgeräuchertes (O geschnitten O im Stück)
_____ Rohpolnische _____ Mettenden _____ Pfefferbeißer
_____ Rindswurst (O ohne Käse oder O mit Käse)
_____ Wiener _____ Debrecziner _____ Pfälzer
_____ Currywurst _____ Käsekrainer _____ Burenwurst
_____ Kalbsbratwurst _____ Schlesische rohe Bratwurst
_____ Schweinsbratwurst _____ Lamnbratwurst _____ Bosna
_____ Rohe Bratwurst: O _____ mild, O _____ herzhaft-scharf oder O _____ Salsiccia
_____ Weißwurst _____ Weiße im Ring

Spezialitäten aus unserer Küche

- _____ Hühnersuppe _____ Gulaschsuppe _____ Rindsroulade (2St. mit Soße)
_____ Lasagne _____ Bolognesesoße _____ Wildgulasch
_____ Kalbslüngrl _____ Rehragout _____ Hirschrücken mit Soße
_____ Pulled Pork _____ Rindergulasch _____ Leberspätzle
_____ Eierspätzle _____ Semmelknödel _____ Speckknödel
_____ Kàspressknödel _____ Leberknödel (O gebacken oder O gekocht)



Käse aus der Region

- _____ Weiße Lady _____ Tiroler Bergkäse _____ Asmonte Parmesan
_____ Edeltaler Emmentaler _____ Goldsteig Emmentaler _____ Obazda
_____ „Großer Haindl“-Käse _____ Hofkas vom Haindlhof _____ Weichkäse vom Haindl
_____ Joghurt natur _____ Fruchtjoghurt _____ Quark

Sonstiges
