

Hofmetzgerei Spielbauer

Grafussing 25 – 84359 Simbach a. Inn

Tel.: 08571/1220

Fax: 08571/930366

E-Mail: nachricht@hofmetzgerei-spielbauer.de



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.

Öffnungszeiten normalerweise:

Wochenmärkte:

Jeden Donnerstag Tann 7³⁰ – 12⁰⁰ Uhr

Jeden Freitag Feldkirchen 9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr

Trudering 13⁰⁰ – 18³⁰ Uhr

Jeden Samstag Simbach (Inn) 6⁴⁵ – 12³⁰ Uhr

Hofladen:

Dienstag bis Freitag 8³⁰ – 18⁰⁰ Uhr

Menge *Tip: 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	_____ Spanferkelrollbraten
_____ Schweinebraten mit Schwarte	
_____ Schweinshaxe	_____ Surhaxe
_____ Surbraten: O mager, O Wammerl, O Hals	
_____ Hausgemachter Bratenfond	_____ Hausgemachte Bratensoße

Vom Rind



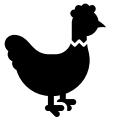
_____ zartes Rinderfilet	_____ Porterhousesteak
_____ Rinderlende	_____ T-Bonesteak
_____ Entrecôte	_____ Tomahawksteak
_____ Rinderhüfte	_____ Flanksteak
_____ Rindsrouladen (O gefüllt oder O zum selbst füllen <i>O mit Speckscheiben dazu</i>)	
_____ Rinderbraten	_____ Hausgemachter Rinderfond
_____ Rindergulasch (O für Gulaschsuppe)	
_____ Ochsenbackerl	

Vom Milchkalb



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

Frisches Geflügel aus bayrischer Freilandhaltung



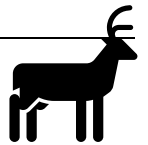
<input type="checkbox"/> Bauerngickerl	<input type="checkbox"/> Suppenhuhn
<input type="checkbox"/> Hähnchenkeulen	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust
<input type="checkbox"/> Chickenwings	
<input type="checkbox"/> Putenoberkeule	<input type="checkbox"/> Putenbrust (O ganz oder O Schnitzel)
<input type="checkbox"/> Hausgemachter	<input type="checkbox"/> Hausgemachte
<input type="checkbox"/> Geflügelfond	<input type="checkbox"/> Hühnersuppe

Lamm



<input type="checkbox"/> Lammschlegel (O mit Knochen oder O ohne Knochen)	
<input type="checkbox"/> Lammkotelett	<input type="checkbox"/> Lammkarree
<input type="checkbox"/> Lammfilet	<input type="checkbox"/> Lammlachse
<input type="checkbox"/> Lammrollbraten	<input type="checkbox"/> Lammrücken im Ganzen
<input type="checkbox"/> Lammhalsscheiben	<input type="checkbox"/> Lammhaxen
<input type="checkbox"/> Lammschulter (O mit Knochen oder O ohne Knochen)	
<input type="checkbox"/> Lammhackfleisch	<input type="checkbox"/> Lammcevapcici

Wild



<input type="checkbox"/> Hirschfilet	<input type="checkbox"/> Hirschlende
<input type="checkbox"/> Hirschschlegel	<input type="checkbox"/> Hirschschulter
<input type="checkbox"/> Hirschgulasch (O geschnitten oder O im Stück)	
<input type="checkbox"/> Hausgemachte	<input type="checkbox"/> Hausgemachter
<input type="checkbox"/> Wildsoße	<input type="checkbox"/> Wildfond
<input type="checkbox"/> O Räucherspeck für den Braten dazu? (v.a. bei Rücken oder Schlegel)	



Spezialitäten aus unserer Küche

<input type="checkbox"/> Gulaschsuppe	<input type="checkbox"/> Rindergulasch	<input type="checkbox"/> Rindsrouladen 2Stk.
<input type="checkbox"/> Bolognese Soße	<input type="checkbox"/> Lasagne	<input type="checkbox"/> Pulled Pork
<input type="checkbox"/> Schaschlikpfanne	<input type="checkbox"/> Chili Con Carne	<input type="checkbox"/> Putenschaschlik
<input type="checkbox"/> Kalbslüngerl	<input type="checkbox"/> Rehragout	<input type="checkbox"/> Hirschbraten
<input type="checkbox"/> Rindersuppe	<input type="checkbox"/> Tafelspitz in Meerrettichsoße	
<input type="checkbox"/> Semmelknödel	<input type="checkbox"/> Leberknödel O gebacken oder O gekocht	
<input type="checkbox"/> Speckknödel	<input type="checkbox"/> Kaspressknödel	<input type="checkbox"/> Gemüseburger
<input type="checkbox"/> Eierspätzle	<input type="checkbox"/> Leberspätzle	

Wurst & Schinken aus eigener Herstellung

- _____ Frischwurstaufschnitt gemischt
_____ Salamiaufschnitt **O** gemischt oder **O** jeweils oder **O** im Stück
O Haussalami, O Mailänder Art, O Sportsalami, O Hirschrohsalami, O Hirschkochsalami
O Jägersalami O Lammkochsalami, O Chili-/ O Pfefferrandsalami O Rindersalami
_____ Wildleberstreichwurst im Glas _____ Delikatessleberstreichwurst i. Glas

Schinken zum Spargel oder Brunch

- _____ Kaiserfleisch _____ Back-/Krustenschinken
_____ Frühstücksschinken _____ Kräuterschinken
_____ Lachsfleisch _____ Spargelschinken
_____ Spielbauers Südtiroler _____ Prager Hinterschinken
_____ Putenschinken _____ Roast Beef
_____ Rinderschinken **O** mit Pfefferrand oder **O** ohne Rand
_____ Niederbayrisches Schwarzgeräuchertes (O geschnitten O im Stück)
_____ Hellgeräucherter Nußschinken

Brotzeit und Brunch

- _____ Rohpolnische _____ Mettenden _____ Pfefferbeißer
_____ Weißwurst _____ Weiße im Ring
_____ Wiener _____ Debrecziner _____ Pfälzer
_____ Gebackene Leberpastete **O** süß oder **O** herzhaft _____ Braunschweiger
_____ Teewurst _____ Zwiebelteewurst _____ Zwiebelmettwurst
_____ Fleischsalat _____ Kosakensalat _____ Geflügelsalat
_____ Geräucherte Ripperl _____ Kassler Ripperl

Würstl zum Grillen

- _____ Currywurst _____ Käsekraier **O** groß **O** klein
_____ Kalbsbratwurst _____ Schlesische rohe Bratwurst
_____ Schweinsbratwurst _____ Lammbratwurst _____ Bosna
_____ Rohe Bratwurst: **O** _____ mild, **O** _____ herzhaft-scharf oder **O** _____ Salsiccia
_____ Rindswurst (**O** ohne Käse oder **O** mit Käse)

Käse aus der Region

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



Sonstiges
