

# Hofmetzgerei Spielbauer

Grafussing 25 – 84359 Simbach a. Inn

Tel.: 08571/1220

E-Mail: [nachricht@hofmetzgerei-spielbauer.de](mailto:nachricht@hofmetzgerei-spielbauer.de)



## Ostern 2024



<b>Vor- &amp; Nachname:</b>	
Alternat. Abholnamen z.B. Name des Partners	
Adresse:	
<b>Telefonnr.:</b>	
<b>E-Mail-Adresse:</b>	

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.

O Hofladen Di - Do (8<sup>30</sup> – 18<sup>00</sup> Uhr)

O Simbacher Wochenmarkt Sa (7<sup>00</sup> – 12<sup>00</sup> Uhr)

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

### Grillen



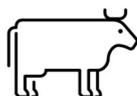
_____ Schweinefleischspieße	_____ Schweinehals gewürzt
_____ Gyrosspieße	_____ Wammerl gewürzt
_____ Cevapcici aus gemischtem Hack	_____ Schweinelendchen gewürzt
_____ Lammhalsscheiben gewürzt	_____ Kalbfleischspieße
_____ Lammspieße	_____ Rinderfiletspieße
_____ Lammcevapcici	_____ Rinderlende gewürzt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

### Schwein



_____ Schweinefilet	_____ Schweinelende
_____ Schweineschnitzel	_____ Schweinebraten

### Rind



_____ Rinderfilet	_____ Rinderhüfte
_____ Rinderlende	_____ Entrecôte
_____ T-Bonesteak	_____ Flanksteak



## Vom Milchkalb

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

## Lamm

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



## Wild

_____ Hirschfilet	_____ Hirschlende
_____ Hirschkeule	_____ Hirschschulter
_____ Hirschgulasch (O geschnitten oder O im Stück)	



## Frisches Geflügel aus bayrischer Freilandhaltung

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



\_\_\_\_\_ Bunte Eier  
 \_\_\_\_\_ Handgefärbte Eier



## Wurst & Schinken aus eigener Herstellung

\_\_\_\_\_ **Osterschinken** → O hellgeräuchert oder O schwarzgeräuchert  
 → O im Stück oder O geschnitten  
 \_\_\_\_\_ Schinken im Blätterteigmantel (Personenzahl/Menge: \_\_\_\_\_)  
 \_\_\_\_\_ **Salamihasen**

