

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



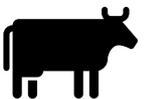
_____ Schweinefleischspieße	_____ Schweinehals gewürzt
_____ Gyrosspieße	_____ Wammerl gewürzt
_____ Cevapcici aus gemischtem Hackfleisch	_____ Schweinelendchen gewürzt
_____ Lammhalsscheiben gewürzt	_____ Kalbfleischspieße
_____ Lammspieße	_____ Rinderfiletspieße
_____ Lammcevapcici	_____ Rinderlende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



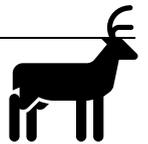
<input type="checkbox"/> Bauerngickerl	<input type="checkbox"/> Suppenhuhn
<input type="checkbox"/> Hähnchenkeulen	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust
<input type="checkbox"/> Chickenwings	
<input type="checkbox"/> Putenoberkeule	<input type="checkbox"/> Putenbrust (O ganz oder O Schnitzel)
<input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

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

