

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 07. Dezember 2024 abgeben.

Weihnachten & Silvester 2024

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.

Der letzte Markt in diesem Jahr findet am 21. Dezember statt.

Am Freitag, den 27.12. hat der Hofladen von 8³⁰ – 17⁰⁰ Uhr geöffnet.

KEIN Wochenmarkt in Simbach am 28.12.

Im neuen Jahr ist unser Hofladen ab dem Mi., den 08. Januar wieder geöffnet.

Die Wochenmärkte beginnen am 11.01. in Simbach/Inn und am 16.01. in Tann.

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr.

Familie Spielbauer mit Team

Abholtermin (bitte ankreuzen)

- Simbacher Wochenmarkt, Samstag, den 21.12.2024 (7⁰⁰-12⁰⁰Uhr)
- Im Hofladen regulär Dienstag bis Freitag: 8³⁰-17⁰⁰ Uhr
 - Freitag, den 20.12. 8³⁰-17⁰⁰ Uhr
 - Montag, den 23.12. 8⁰⁰-17³⁰ Uhr
 - Hl. Abend, Dienstag 24.12. 8⁰⁰-11⁰⁰ Uhr



Tipp: Personenanzahl für die Menge mitangeben!

Für Fondue, Raclette und heißen Stein

Geschnitten in **O** Würfel, **O** dünnen Scheiben oder **O** im Stück

_____ Rind	_____ Kalb	_____ Schwein
_____ Lamm	_____ Hirsch	_____ Putenbrust
_____ Hähnchenbrust	_____ Raclettekäse	_____

Schwein



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

Rind



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

Milchkalb



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

Lamm



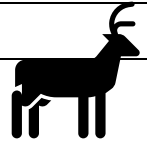
_____	Lammschlegel	_____	Lammrollbraten
_____	Lammkotelett	_____	Lammkarree
_____	Lammhalsscheiben	_____	Lammhaxen
_____	Lammschulter (O mit Knochen oder O ohne Knochen)		
_____	Lammhackfleisch	_____	Lammcevapcici

Frisches bayrisches Geflügel



_____	Gans (5-7kg) (<i>Personenzahl?</i>) auch halbe Gänse	_____	
_____	Ente (<i>Personenzahl?</i>)	_____	
_____	Entenbrust ohne Knochen	_____	Entenkeulen
_____	Bauerngickerl	_____	
_____	Hähnchenbrust	_____	Hähnchenkeulen
_____	Babypute (5-10kg) (<i>Personenzahl?</i>)	_____	
_____	Putenbrust	_____	
_____	(O ganz oder O Schnitzel)	_____	Putenoberkeule
_____		_____	Putenunterkeule
_____	Hausgemachter	_____	Hausgemachte
<u>Glas</u>	Geflügelfond	<u>Glas</u>	Hühnersuppe

Wildspezialitäten – Rothirsch, Reh



_____	Hirschschlegel	_____	Hirschlende
_____	Hirschrücken mit Knochen	_____	
_____	Hirschgulasch (O geschnitten oder O im Stück)	_____	
_____	Rehrücken nur im Ganzen	_____	Rehkeule
_____	Hausgemachte	_____	Hausgemachter
<u>Glas</u>	Wildsoße	<u>Glas</u>	Wildfond
_____	O Räucherspeck für den Braten dazu? (v.a. bei Rücken oder Schlegel)		

Spezialitäten aus unserer Küche



<u>Glas</u>	Gulaschsuppe	<u>Glas</u>	Rindergulasch	<u>Glas</u>	Rindsrouladen
<u>Glas</u>	Bolognese Soße	<u>Stk</u>	Lasagne	<u>Glas</u>	Pulled Pork
<u>Glas</u>	Kalbslungerl	<u>Glas</u>	Rehragout	<u>Glas</u>	Rindersuppe
<u>Stk</u>	Semmelknödel	<u>Stk</u>	Leberknödel	O gebacken o. O gekocht	
<u>Stk</u>	Speckknödel	<u>Stk</u>	Kaspressknödel	<u>Stk</u>	Gemüseburger
<u>Pck</u>	Eierspätzle	<u>Stk</u>	Leberspätzle		

Wurst & Schinken aus eigener Herstellung

Für die Vorratshaltung über die Feiertage hinaus:

Unser großes Sortiment an Frischwurst-, Salami- und Schinkenaufschnitt haben wir dieses Jahr für Sie auch vakuumverpackt dabei.

Aufstriche und Salate finden Sie auch wie gewohnt in der Theke.

____ Stk Rohpolnische

____ Stk Mettenden

____ Stk Pfefferbeißer

____ Stk Hirschzirbenbeißer

____ Rindswurst (O ohne Käse oder O mit Käse)

____ Wiener

____ Debrecziner

____ Pfälzer

____ Berner Würstl

____ Käsekraider O mini O groß

____ Kalbsbratwurst

____ Schlesische rohe Bratwurst

____ Schweinsbratwurst

____ Bosna

Rohe Bratwurst: O ___ mild, O ___ herzhaft-scharf o. O ___ Salsiccia

____ Weißwurst

____ Weiße im Ring

____ Lambratwurst

____ Prager Weinschnecken (nur 20.12.-24.12.)

Käse aus der Region



Auch in diesem Jahr haben wir unsere Auswahl an heimischen Käsespezialitäten für Sie dabei. Joghurt und Quark vom Haindlhof finden Sie natürlich wie üblich bei uns.

Sonstiges
