

Frisches Geflügel

Frische bayer. Mastgänse ca. 5,0 – 6,0 kg

Bayer. Mastente bratfertig ca. 2,4 - 2,8 kg

Franz. Flugentenbrüstchen

Hendlhaxerl Stück ca. 300 g

Hendlbrüsterl ohne Haut

Bayer. - Pute (weiblich) ca. 6-9 kg

Bayer. - Truthahn (männlich) ca. 13-18 kg

Baby-Pute ca. 2-4kg

Roiderer`s Premium Rindfleischspezialitäten

trocken gereiftes Ochsen – Entrecôte aus eigener Zerlegung

gut abgelagertes bay. Ochsenfilet

trocken gereifte bay. Ochsenlende aus eigener Zerlegung

Ochsenhüfte

Ochsentafelspitz

Flache oder runde Ochenschulter/Brust zum kochen

Feinstes vom Kalb

Kalbsschnitzel aus der Oberschale

Kalbshüfte

Kalbslende

Kalbstafelspitz

Kalbsfilet

Kalbskrone

Wildspezialitäten

Rehrücken (nur im ganzen) ca. 1,5 /2 kg

ausgelöst Knochen geschnitten

Ganzer Rehschlegel ca. 2kg

Hirschfilet

Wildschweintrücken o. Kn. oder m. Knochen

zartes vom Lamm

Lammlachse

Lammkrone Premium Qualität

Das Weihnachtsfondue bieten wir Ihnen

als Würfel am Stück in Scheiben Vacuum und TK

_____ Rinderfilet _____ Kalbsfilet _____ Schweinefilet

_____ Truthahnbrust _____ Hühnchenbrust _____ Lammlachse

Vom glücklichen Stroschwein

Schweinefilet

Schweineschnitzel

Premium Schweinelende

Schweineschulter mit Schwarte zum braten

Hausgemachte Wurstwaren

kälberne Weißwürste

Wiener

Regensburger

Aufschnitt

Hausgemachte Schinkenspezialitäten

roher Weihnachtsschinken ½ Stücke ca. 400g

gekochter Weihnachtsschinken ½ Stücke ca.600g

Prager- Schinken

Beinschinken

Krustenschinken

Rosmarin-Schinken

Heißgeräucherter Bauernschinken

hausgemachter Schinkenspeck

Original Parmaschinken

Original Culatello (der König der rohen Schinken)

Original roher Westfälerschinken

Roastbeef „zart rosa gebraten“

Vitello Tonato mit hausgem. Thunfischsoße

Sonstige Wünsche die wir Ihnen gerne erfüllen:

Metzgerei Roiderer

Tölzer Straße 2, 82064 Straßlach
Tel. 08170/ 9962-16 Fax. 08170/ 9962-20

Einkaufsliste für Ihre Weihnachtsvorbestellung

Name: _____ Vorname: _____

Straße: _____

Ort: _____

Tel: _____

(Bitte Telefon-Nummer eintragen, falls Rückfragen auftreten!)

Abholtag: _____ um ca. _____ Uhr

Die Ausgabe der Bestellungen
findet **NUR** auf der Rückseite der Metzgerei statt,
(im Hof) somit vermeiden Sie es im Verkaufsraum
anstehen zu müssen.

Bitte schreiben Sie alles auf die Liste!

Ihr Team der Metzgerei Roiderer

Unsere Öffnungszeiten:

Montag, den 23.12.24 von 8:00 Uhr bis 18:00 Uhr geöffnet

Dienstag, den 24.12.24 von 7:00 Uhr bis 12:00 Uhr geöffnet

Wir bedanken uns für Ihre Bestellung
und wünschen Ihnen eine schöne Vorweihnachtszeit



Am Freitag, den 27.12.2024 sind wir wieder für Sie da
und nehmen aber bereits **jetzt** schon
Ihre Vorbestellung für Sylvester entgegen.