



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 24
06.2020

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Der Rindfleischgeizhals!
Rumpsteak 100g
Gewicht 2,69
4 Wochen Dry Aged
Ribeire-Steak
vom Ribeye-Steak
4 Wochen gewürzt, vorher
oder eingepökelt in Salz
6 Paete **1,99**
Wiener Tafelwurst **11,90**
Frisches Milchsaum aus
eigener Schlächtung.
Lammback
fleisch 100g **1,49**
Käse, Kwasch, Schinken,
und Fleisch
www.metzgerei-reichenbach.de

Das BIO
Rindfleischpaket vom
Fränkinger Naturschutz-
gebiet. Singlepakete &
Familienpakete.
Infos unter:
metzgerei-reichenbach.de

Frischwaurst
aufschnitt
reife Schinken
1,49
Käseminzer oder
Feiner Jäger
40 Stück, 200g
1 Ring Krakau
2 Dosen Schok
Nollner Leberkäse
Gültig Mi, Do, Sa bis Sa, 11.11.2020
In allen Verkaufsstellen
Nollner Leberkäse

50,-
► Alles vakuumiert,
auch zum Einfrieren
geeignet,
frei Haus.

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche. Jeden Tag lecker.



Rezepte zum Nachkochen & Sammeln

Ausgesuchte Rezepte, einfach zubereitet.



Witz der Woche

Der Kellner schenkt dem Gast Kaffee ein und versucht ein wenig Smalltalk zu halten. "Es sieht ein bisschen nach Regen aus, oder?" "Ja, aber es könnte auch Kaffee sein"

Unser Heimservice - alle 14 Tage frei Haus geliefert - jetzt für KW 24 bestellen!

Lieferangebot Di. 9.6. - Sa. 13.6. Ab sofort! Telefonische Lieferzeit-ankündigung am Vortrag der Lieferung. Für Sie kürzere Wartezeit und bessere Planung.	Unser Genießerpack frei Haus: 5 x Schweinerückensteak 700g auch geeignet für Schmelz 1 x Kalbsbackfleisch 500g 1 x Tafelspitz 700g 1 x Schweinefilet 600g 1 x Fleischwurst, 1/2 Ring 350g 1 x Krakauer, 1/2 Ring 350g 1 x Ring Hausmacher Leberwurst 450g 1 x gek. Hinterschinken geschn. 200g 1 x Schwarzw. Schinken geschn. 200g 1 x Käsewürste 3 Paar 1 x Kandselalami luftgetrockn. 250g ► Alles vakuumiert, auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus. 50,-	 Unser Heimservice bringt's alle 14 Tage! Bestellungsannahme: Tel. 07684/240 Sa. 8-14 Uhr So. keine Tel.-Annahme Mo. - Fr. 8-14 Uhr oder verwaltung@metzgerei-reichenbach.de (Bitte Telefonnr. angeben!)	Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr: 1 St. Peter ► St. Märgen ► Titisee ► Neustadt ► Lenzkirch ► Schluchsee. 1 Freiburg + Umgebung 1 Markgräfler Land bis Bad Bellingen 1 Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach 50 EM ► Freiamt ► Kenzingen + Elztal An allen Lieferorten: Glottertal, Heuweiler, Denzlingen, Gündelfingen, Vörsätten.	Unser Grillpaket frei Haus: 2 x Kräuterbuttersteak 400g von Schweinefleisch 2 x Hähnchenbrust in Currymarinade 600g 2 x Rinderhüftsteaks mariniert 300g 2 x Grillsteaks vom Hals 400g 2 x 10 Stk. gem. Grillwurst 20 Stück ► Alles vak., auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus. 30,-	Unser Dosensortiment frei Haus: 1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst, 2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst, 2 x Lyoner, 1 x Schwartenmägen ► 10 Dosen à 300g frei Haus. 30,-	Unser Gourmetpaket: 2 x Rumpsteak 500g 4 Wochen Dry Aged 2 x Lammsteak vom Ribeye-Steak 4 Wochen Dry Aged 2 x Kalbsrückensteak 400g 3 Wochen Dry Aged ► Alles vak., auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus. 40,-
Metzgerei Reichenbach In den Engematten 9 79288 Glottertal www.metzgerei-reichenbach.de	Lieferangr Di. 9.6. - S					

Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.



www.der-schwarzwaelder.com

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

Wild auf Wild vom Grill

Rehlachse 100g
natur oder
mariniert **3,99**

Gourmet-
spieße 100g
aus der Rehkeule **2,99**

Rehbratwurst
mit 100g
Wildkräuter
& Waldpilzen **1,99**

Wiener kg
Tafelspitz **12,90**

Freitag ab 11 Uhr!
knusprige
Grillhaxen
Stück **6,-**



Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.



Gültig: Mi, 10.6. bis Sa, 13.6.2020
in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

Bratwurst "Mykonos"

frische Bratwurst mit
Spinat + Feta Käse
100g

NEU **1,49**

Wacholder- 100g
schinken **1,29**

Schwarten- 100g
magen **-,69**
auch
geschnitten für Salat

1 Ring
**Schwarz-
wurst**
+ Leberwurst
Grillwürste je **5,-**
jeder 10er Pack

Lieferangebot
Di. 9.6. - Sa. 13.6.

Ab sofort!

**Telefonische Lieferzeit-
ankündigung am Vortag
der Lieferung.**
**Für Sie kürzere
Wartezeit und bessere
Planung.**



Metzgerei Reichenbach
In den Engematten 9
79286 Glottertal

www.metzgerei-reichenbach.de

Unser Genießerpack frei Haus:

5 x Schweinerückensteak auch geeignet für Schnitzel	700g
1 x Kalbshackfleisch	500g
1 x Tafelspitz	700g
1 x Schweinefilet	600g
1 x Fleischwurst, 1/2 Ring	350g
1 x Krakauer, 1/2 Ring	350g
1 x Ring Hausmacher Leberwurst	450g
1 x gek. Hinterschinken geschn.	200g
1 x Schwarzw. Schinken geschn.	200g
1 x Käsewürste	3 Paar
1 x Kandelsalami luftgetrockn.	250g

► **Alles vakuumiert,
auch zum Einfrieren
geeignet,
frei Haus.**

50,-



Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

*Unser Heimservice
bringt's alle 14 Tage!*

Bestellungsannahme:

Tel. 07684/240

Sa. 8-14 Uhr

So. keine Tel.-Annahme

Mo. -Fr. 8-14 Uhr

**oder
verwaltung@
metzgerei-reichenbach.de
(Bitte Telefonnr. angeben!)**

Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:

Di: St. Peter ► St. Märgen ► Titisee ►
Neustadt ► Lenzkirch ► Schluchsee.
Mi: Freiburg + Umgebung
Do: Markgräfler Land **bis** Bad Bellingen
Fr: Kaiserstuhl/Tuniberg **bis** Breisach
Sa: EM ► Freiamt ► Kenzingen + Elztal

An allen Liefertagen:
Glottertal, Heuweiler, Denzlingen,
Gundelfingen, Vörstetten.

Kontaktlose Barzahlung:

Passend im Kuvert.
Übergabe bei Lieferung.

*Ab 60 Euro Einkauf:
1 Überraschungswurst
gratis!*

Unser Grillpaket frei Haus:

2 x Kräuterbuttersteak vom Schweinerücken	400g
2 x Hähnchenbrust in Currymarinade	600g
2 x Rinderhüftsteaks mariniert	300g
2 x Grillsteaks vom Hals	400g
2 x 10 Stk. gem. Grillwurst	20 Stück

► **Alles vak., auch zum
Einfrieren geeignet,
frei Haus.**

30,-

Unser Dosensortiment frei Haus:

1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst,
2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst,
2 x Lyoner, 1 x Schwartenmagen

► **10 Dosen à 300g
frei Haus.**

30,-

Unser Gourmetpaket:

2 x Rumpsteak 4 Wochen Dry Aged	500g
2 x Lummersteak vom Kräuterschwein 4 Wochen Dry Aged	500g
2 x Kalbsrückensteak 3 Wochen Dry Aged	400g

► **Alles vak., auch
zum Einfrieren
geeignet,
frei Haus.**

40,-

Lieferangebot
Di. 9.6. - Sa. 13.6.

Menüplan KW 25

Montag, 15.6.

Schäufele mit Kartoffelsalat und grünem Salat

Dienstag, 16.6.

Krautwickel mit Petersilienkartoffeln und Salat

Mittwoch, 17.6.

Grillsteak mit Rösti und Salat

Donnerstag, 18.6.

Cordon Bleu mit Knöpfle und Salat

Freitag, 19.6.

Paniertes Fischfilet mit Butterkartoffeln und Salat



Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:

Glottertal, Gewerbegebiet
Engematten 9, 0 76 84 / 2 40

Gundelfingen
Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

Verkaufsstellen: Alle Verkaufsstellen mit heißer Theke

Glottertal

Gewerbegebiet
T. 07684 - 240

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37
T. 0761 - 580 369

Umkirch

Hauptstraße 9
T. 07665 - 5020 250

Sexau

Dorfstraße 65
T. 07641 - 913 595

Weingarten

Bauernmarkt bei EKZ
Mi 8 - 13 h & Sa 7 - 13 h

Mooswald

Mooswald Bierstube
Fr 8 - 13 h

Oberrottweil

beim Raiffeisen-Markt
Do 14 - 18 h

Eichstetten

Bauernladen Hiss
Fr 14.30 - 18 h

Freiburger Münsterplatz

täglich 8 - 14 h

Ebnet

Do 8 - 12 h

Emmendinger Wochenmarkt

Di + Fr 8 - 13 h

ITALIENISCHER HACKFLEISCHAUFLAUF

Das Österreichische Gourmet Portal

Ein italienischer Hackfleischauflauf wird mit Nudeln, Hackfleisch und Champignons zubereitet. Zum Schluss wird das Rezept mit Mozzarella abgerundet.

Zutaten für 4 Portionen

300 g	Nudeln
400 g	Hackfleisch
150 g	Karotten
120 g	Champignons
1 Dose	Tomaten (geschält)
200 g	Mozzarella (gerieben)
1 Stk	Knoblauchzehe
0.5 Stk	Zwiebel
1 TL	Chiligewürz
1 Prise	Majoran



Zubereitung

- 1 Nudeln in kochendes Wasser geben und laut Anweisung kochen. Zwiebel fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Hackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten. Das Ganze zur Seite stellen und auskühlen lassen.
- 2 Karotten und Champignons fein hacken und in einer Pfanne anbraten. Dosentomaten zusammen mit den Gewürzen in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren.
- 3 Eine geeignete Auflaufform ausbuttern und die gekochten Nudeln auf dem Boden verteilen. Karotten und Champignons darüber verteilen. Hackfleisch hinzufügen und das Tomatenpüree darüber gießen.
- 4 Anschließend den geriebenen Mozzarella darüber streuen und im Backrohr bei ca. 200 Grad 30 Minuten lang backen.