



# 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 Rindfleischzeitgeist!**  
Rumpsteak 100g 2,69  
4 Wochen Dry Aged  
Ribeye-Steak vom Rindfleisch 100g 1,99  
4 Wochen gepufft, vorher oder eingepufft in Luft  
Wiener Tafelbraten 11,90  
Frisches Milchsaum aus eigener Schlächtung  
Lammbackfleisch 100g 1,49  
Käse, Kwasch, Schinken und Fleisch  
Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alle

## 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!

<b>Lieferangebot</b> Di. 9.6. - Sa. 13.6.  <b>Ab sofort!</b> Telefonische Lieferzeit-ankündigung am Vortrag der Lieferung. Für Sie kürzere Wartezeit und bessere Planung.	<b>Unser Genießerpack frei Haus:</b> 5 x Schweinerückensteak auch geeignet für Schmelz 700g 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. <b>50,-</b>	 Unser Heimservice bringt's alle 14 Tage! <b>Bestellungsannahme:</b> Tel. 07684/240 Sa. 8-14 Uhr So. keine Tel.-Annahme Mo. - Fr. 8-14 Uhr oder verwaltung@metzgerei-reichenbach.de (Bitte Telefonnr. angeben!)	<b>Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:</b> St. Peter ▶ St. Märgen ▶ Titisee ▶ Neustadt ▶ Lenzkirch ▶ Schluchsee. Freiburg + Umgebung Markgräfler Land bis Bad Bellingen Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach EM ▶ Freiamt ▶ Kenzingen + Elztal <b>An allen Lieferorten:</b> Glottertal, Heuweiler, Denzlingen, Gündelfingen, Vörsätten.	<b>Unser Grillpaket frei Haus:</b> 2 x Kräuterbuttersteak 400g 2 x Rinderhüftsteak 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. <b>30,-</b>	<b>Unser Gourmetpaket:</b> 2 x Rumpsteak 4 Wochen Dry Aged 500g 2 x Lümmersteak vom Rindfleisch 4 Wochen Dry Aged 500g 2 x Kalbsrückensteak 3 Wochen Dry Aged 400g Alles vak., auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus. <b>40,-</b>
			<b>Kontaktlose Barzahlung:</b> Passend im Kuvert. Übergabe bei Lieferung.	<b>Unser Dosensortiment frei Haus:</b> 1 x Schinkenwurst, 2 x Leberwurst, 2 x Bauernwurst, 2 x Bierwurst, 2 x Lyoner, 1 x Schwartenmägen 10 Dosen à 300g frei Haus. <b>30,-</b>	<b>Lieferangr</b> 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  
Wildkräuter & Waldpilzen 100g  
**1,99**

**Wiener Tafelspitz** kg  
**12,90**

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



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  
**Schwarzwurst + 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](http://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,-**



*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 ausbutteren 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.