

- ✓ Absolute Frische
- ✓ Geschmackserlebnisse
- ✓ Regionale Premiumqualität
- ✓ Service vom Feinsten
- ✓ Meisterhandwerk
- ✓ Familientraditionsunternehmen seit 1934



*Vom Feinsten  
aus der  
Schneider-Meisterküche*

*... schwabenhaft gut!*



## Direktverkauf

09.06.-11.06.16

Frischer <u>Schweinehals</u> ohne Bein, ca. 2-3 kg Stücke	€ 5,49/kg
<u>Schwenk-</u> und <u>Virginiasteaks</u> , grillfertig gewürzt und mariniert oder <u>Schweinehalssteaks</u> natur	€ 6,99/kg
Marmoriertes <u>Entrecôte</u> grillfertig gewürzt und mariniert	€ 17,99/kg
<u>Feinschmeckerspieß</u> von der <u>Hohen Rippe</u> grillfertig gewürzt und mariniert	€ 17,99/kg
Zarte <u>Kalbsschnitzel</u> oder <u>Kalbsgeschnetzeltes</u> von Meisterhand geschnitten	€ 16,99/kg
Hausgemachte <u>Weißwurstsülze</u> mit süßem Senf verfeinert	€ 0,99/100g
<u>Rindergriller</u> „Rindfleisch pur“ 4x50g, SB im zarten Natursaitling	€ 1,99/Pack
<u>Winzerwurst</u> nach Art einer Schinkenkrakauer frisch für Sie nach Wunsch geschnitten	€ 1,49/100g
auch in 300g Abbindungen SB	€ 2,99/Stück
Original <u>Freiberger Wacholderschinken</u> frisch für Sie geschnitten	€ 1,49/100g
<u>Eine Delikatesse</u>	
<u>Kalbs Spareribs</u> grillfertig gewürzt und mariniert	€ 6,99/kg
Ganze <u>Kalbshaxen</u>	€ 9,90/kg
auf Wunsch auch ganze Haxen zu <u>Osso-Bucco</u> gesägt	€ 11,40/kg
<u>Crushed Ice</u> in 10kg Verpackungseinheit	€ 5,00/Sack
<u>Crushed Ice</u> in 20kg Verpackungseinheit	€ 9,00/Sack

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Hier sind Genießer immer an der richtigen Adresse:

Steinbeisstr. 16/1-18 • 71691 Freiberg a.N. • Tel. 07141/2758-0

Öffnungszeiten: Do. / Fr. 08 – 18 Uhr Sa. 08 – 12 Uhr

info@der-metzger-schneider.de • www.der-metzger-schneider.de

