



# DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 11  
03.2020

Auflage: 12000

## Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

**Der Rindfleischzeitgeist!**  
Rumpsteak 100g  
Gewürz, Schmelz  
& Wachsen Drei Arten **2,69**

**Ribeye-Steak**  
vom Rindfleisch  
& Wachsen gewürzt, mit  
oder ohne Salz **1,99**

**Wiener**  
Fleisch **11,90**

**Frisches Milchsaum** aus  
eigener Schlächtung.

**Lammkebab**  
100g **1,49**

**Käse, Kwasch, Schinken**  
und **Steaks**

**Das BIO**  
Rindfleischpaket vom  
Fränkinger Naturschutz-  
gebiet. Singlepakete &  
Familienpakete,  
hilft unter:  
mit [www.reichenbach.de](http://www.reichenbach.de)

**Rinderhinschen**  
oder  
**Kassler Rücken**  
vollständig gewaschen **6,66**

**Fleischsorten**  
aufschnitt  
mischpackung **1,89**

**Käseminzer** oder  
Fleisch **1,49**

40 Stück Steak  
1 Ring Keback  
2 Dosen Schinken

Gültig Mi, Do, Sa bis Sa, 11.11.2020  
in allen Verkaufsstellen  
Nicht an wechselbaren  
Tafeln anreichern

**Von der Aufricht bis auf den Teller. Alle**

## Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche.  
Jeden Tag lecker.



## Jetzt noch sichern! Büffelfleisch und Fleisch vom BIO-Ackerschwein. Nutzen Sie unsere Aktionen!

Bestes Büffelfleisch von unserer Büffelherde mitten in einem Naturschutzgebiet im Schwarzwald. Das zarte Büffelfleisch zählt zu den besten, und schmackhaftesten Fleischsorten und hat, nebst anderen Vorzügen, sehr viel Eisen und wenig Cholesterin.

Das saftige Fleisch vom Schwarzwälder Ackerschwein mit der leichten Wildnote ist ein Spitzenfleisch der Extraklasse. Ganzjährig in der Natur, robust und an die klimatischen Verhältnisse optimal angepasst, hat das Ackerschwein ein sehr saftiges und von feinen Fettadern durchwachsenes Fleisch mit

besten Zubereitungseigenschaften.

**Jetzt bestellen!**

**Schwarzwälder BIO-Ackerschwein mit der Wildnote**

Vom Landwirt und Metzger nachhaltig nach Hause geliefert.

Das Schwarzwälder Ackerschwein

Am Fuße der Hochburg liegt es sich das Schwarzwälder Ackerschwein zu Hause.

Das Schwarzwälder Ackerschwein ist eine Kreuzung zwischen dem Deutschen Landflehener und dem Duroc. Genötigt in der Natur, robust und an die klimatischen Verhältnisse optimal angepasst, hat das Ackerschwein ein sehr saftiges und von feinen Fettadern durchwachsenes Fleisch.

Das Fleisch der Schwarzwälder Ackerschweine und Bratkühe im langweiligen Hausfleisch.

Der massive Fleischblock mit feiner Wildnote ist zu einem Hochgenuss mit

## Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



## Witz der Woche

Beim Pfarrer werden wiederholt Äpfel geklaut.  
Verärgert hängt er einen Zettel an den Baum: "Gott sieht alles."  
Am nächsten Tag steht drunter: "Aber er perzt nicht."

## Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.



[www.der-schwarzwaelder.com](http://www.der-schwarzwaelder.com)

# Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

Schwarzwälder  
Milchkalb, natürlich  
aus eigener Schlachtung

**Kalbsleber**  
**Kalbsnieren**  
**Kalbsherz**  
**Kalbsbries**  
**Kalbskotelett**  
**Kalbsfilet**

**Kalbsbraten** 100g  
vom Bug/Hals **1,69**

**Kalbsschnitzel**  
aus der Keule  
100g **2,29**

gefüllte  
**Kalbsbrust** **offen-**  
nach **fertig**  
Hausfrauenart **1,49**



Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

mageres  
**Kalbs-**  
**hackfleisch**  
kg **9,99**

Gültig: Do, 12.3. bis Sa, 14.3.2020  
in allen Verkaufsstellen.  
Irrtümer vorbehalten.  
Abgabe in üblichen Mengen.

**Der gläserne  
Metzger am 25.3.**

Unser nachhaltiges  
Konzept **Alles aus einer  
Hand** erleben!

Betriebsführung intensiv  
mit Verkostung.

**Treffpunkt:** 12.30 h

Gewerbegebiet Glottertal.  
Voranmeldung: 07684/240

**Kalbsleberwurst**  
im Golddarm 100g  
+ kleine **-,79**

**Kalbsbratwürste**  
oder **Kräuterbratwürste**  
100g **-,79**

**1 ganze  
Kalbslyoner** **je 5,-**  
**1 Kalbskäse**  
zum Selberbacken  
(500g Stück)

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter [www.metzgerei-reichenbach.de](http://www.metzgerei-reichenbach.de)

# Menüplan KW 12

**Montag, 16.3.**

Schäufele mit Kartoffelsalat und grünem Salat

**Dienstag, 17.3**

Panierte Schnitzel mit Pommes und Gemüse

**Mittwoch, 18.3.**

Frikadellen mit Knöpfle und Gemüse

**Donnerstag, 19.3.**

Wildgulasch mit Spätzle und Rotkraut

**Freitag, 20.3.**

Grillbraten mit Rösti und Salat

**Suppe der Woche, 3,50 Euro: Tagessuppe**



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

## SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Herzhaft-pikant schmeckt das Schweinefilet im Speckmantel. Hier unser einfaches Rezept zum Nachkochen.

### Zutaten für 4 Portionen

750 g	Schweinefilet
12 Schb	Speck
0.5 TL	Salz und Pfeffer
2 EL	Öl



### Zubereitung

- 1** Für das Schweinefilet im Speckmantel zuerst das Backrohr auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Das Fleisch in 12 Medaillons schneiden, salzen und pfeffern. Nun jedes Fleischstück mit Speck umwickeln und den Speck mit einem Zahnstocher fixieren.
- 3** Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons beidseitig scharf anbraten. Anschließend das Fleisch in das Backrohr stellen und 20 Minuten garen lassen

### Tipps zum Rezept

Wenn sie das Fleisch innen rosa möchten, dann verkürzen sie die Garzeit.