



# DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 36  
09.2020

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 oder eingepflegt in Öl 1,99  
Wiener 11,90  
Falschnitz  
Frisches Milchlam aus eigener Schlachtung.  
Lammbackfleisch 100g 1,49  
Käse, Kumpel, Schinken und Fleisch  
Von der Aufrucht bis auf den Teller. Alle

**Das BIO**  
Rindfleischpaket vom Fränkinger Naturschutzgebiet. Singlepakete & Familienpakete.  
Infos unter: metzgerei-reichenbach.de  
Frischfleischzeitgeist  
Käseminzzer oder Feiner Jäger  
10 Stück 1 Ring Krakau 2 Drossen Schinken  
Käseminzzer oder Feiner Jäger  
11,90  
1,49

## Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche. Jeden Tag lecker.



## Rezept der Woche, nachkochen und sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



## Witz der Woche

"Wie konnten Sie es schaffen, Mailand in nur drei Tagen komplett kennenzulernen?"  
"Meine Frau hat die Bauwerke und Museen besichtigt, meine Tochter die Boutiquen und ich die Kneipen!"

## Unser Heimservice - alle 14 Tage frei Haus geliefert - jetzt für KW 36 bestellen!

<b>Lieferangebot</b> Di.1.9. - Sa. 5.9.	<b>Unser Genießerpack frei Haus:</b> 5 x Schweinefleischsteak 700g 1 x Schweinefilet 600g 1 x Rinderback 500g 2 x Beefsteak 500g 1 x Kalbsjonyer klein 300g 1 x Schinkenwurst 250g 1 x feine Mettwurst 150g 1 x gek. Hinterschinken geschm. 200g 1 x Bauernsalami geschnitten 200g 1 x Schwarzw. Schinken geschm. 150g 1 x Wienerle 2 Paar 1 x Rohesser 2 Paar ▶ Alles vakuumiert, auch zum Einfrieren geeignet. frei Haus.	 Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand. Unser Heimservice bringt's alle 14 Tage! Bestellungsannahme: Tel. 07684/90 77 999 Sa. 8-14 Uhr So. keine Tel.-Annahme Mo. - Fr. 8-14 Uhr oder lieferservice@metzgerei-reichenbach.de (Bitte Telefonnr. angeben!)	<b>Lieferung frei Haus von 9-16 Uhr:</b> 1   St. Peter ▶ St. Märgen ▶ Titisee ▶ Neustadt ▶ Lenzkirch ▶ Schluchsee. 1   Freiburg + Umgebung 1   Markgräfler Land bis Bad Bollingen 1   Kaiserstuhl/Tuniberg bis Breisach 5   EM ▶ Freiamt ▶ Kenzingen + Elztal An allen Liefertagen: Glottertal, Heuweiler, Denzlingen, Gundelfingen, Vörstetten. Kontaktlose Barzahlung: Passend im Kuvert. Übergabe bei Lieferung.	<b>Unser Grillpaket frei Haus:</b> 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.	<b>Unser Gourmetpaket:</b> 2 x Rumpsteak 500g 4 Wochen Dry Aged 2 x Lammsteak 500g vom Käsebraten 4 Wochen Dry Aged 2 x Kalbsrückensteak 400g 3 Wochen Dry Aged ▶ Alles vak., auch zum Einfrieren geeignet, frei Haus.
<b>Metzgerei Reichenbach</b> In den Engematten 9 79288 Glottertal www.metzgerei-reichenbach.de	Alle 14 Tage! <b>Lieferange</b> Di. 1.9. - Sa	Ab 30 Euro Einkauf: 1 Überraschungswurst www.	30,- 30,-	40,- Alle 14 Tage! 30,-	30,-

## 24 Stunden Reichenbach

2 neue Automaten im Gewerbegebiet Glottertal mit vielen Grill- und Vesperspezialitäten. Super aus allen Richtungen erreichbar.



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

**Milchlamm** von  
St. Peter & Lenzkirch  
**Keule, Kotelett,  
Häxle, Schulter**

marinierte  
**Lamm-  
steaks** 100g  
**2,69**

mageres 100g  
**Lammhack** **1,49**

zarter  
**Rinderbug**  
zum Braten kg  
& Kochen **9,90**

Freitag ab 11.00 Uhr!  
gefüllte  
**Kalbsbrust**  
heiss! kg **9,99**



eingelegte  
**Grillsteaks**  
oder  
**Schäufele** o.Kn.  
kg **6,66**

Gültig: Do, 3.9. bis Sa, 5.9.2020  
in allen Verkaufsstellen.  
Verkauf in üblichen Mengen.  
Irrtümer vorbehalten.

Rezeptur optimiert

**VITALPACK** aus  
Muskelfleisch,  
Leber, Herz &  
Knorpel, 300g,  
**In bester Lebens-  
mittelqualität**  
für **Waldi & Co.**

**GRATIS  
TEST**

**Bratwurst**  
"Mykonos" 100g  
mit Spinat  
und Feta Käse **1,29**

**Frischwurst-  
aufschnitt** 100g  
reichlich sortiert **-,89**

10 Stk.  
**Schwarzwürstle**  
**Grillwürste**  
jeder 10er Pack **je 5,-**

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

**Lieferangebot  
Di.1.9. - Sa. 5.9.**

## Unser Service!

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	700g
1 x Schweinefilet	600g
1 x Rinderhack	500g
2 x Beefsteak	500g
1 x Kalbslyoner klein	300g
1 x Schinkenwurst	250g
1 x feine Mettwurst	150g
1 x gek. Hinterschinken geschn.	200g
1 x Bauernsalami geschnitten	200g
1 x Schwarzw. Schinken geschn.	150g
1 x Wienerle	2 Paar
1 x Rohesser	2 Paar

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

**50,-**



*Unser Heimservice  
bringt's alle 14 Tage!*

## Bestellungsannahme:

Tel. 07684/90 77 999  
Sa. 8-14 Uhr  
**So. keine Tel.-Annahme**  
Mo. -Fr. 8-14 Uhr  
oder  
lieferservice@  
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,-**

**Alle  
14 Tage!**

**Lieferangebot  
Di. 1.9. - Sa. 5.9.**

# Menüplan KW 36

**Montag, 31.8.**

Currywurst mit Pommes

**Dienstag, 1.9.**

Rindfleischsalat mit Brötchen

**Mittwoch, 2.9.**

Grillsteak mit Pommes und Salat

**Donnerstag, 3.9.**

Sauerbraten mit Spätzle und Rotkraut

**Freitag, 4.9.**

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und grünem 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**

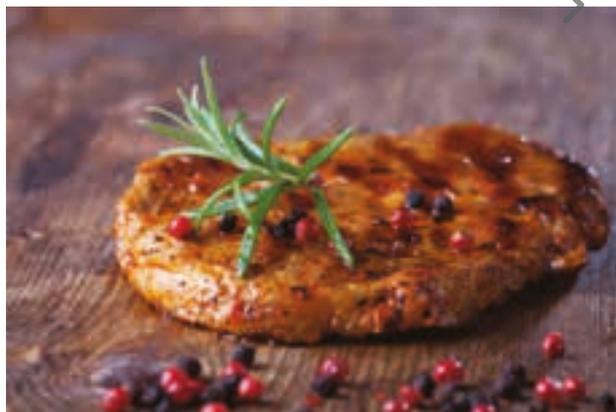
Di + Fr 8 – 13 h

## SCHWEINESTEAK

Dieses Rezept eignet sich toll für ein besonderes Dinner. Das saftige Schweinesteak wird Ihren Liebsten auf der Zunge zergehen.

### Zutaten für 2 Portionen

2	Stk	Steak (z.B. Karreesteak ca. 150-180 g)
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz
2	TL	Senf
2	EL	Mehl
3	EL	Öl
1	TL	Pfefferkörner



### Zubereitung

- 1 Das Fleisch auf einem Küchenbrett ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, eine Seite mit Senf bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben.
- 2 Das Öl (oder Butter) in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Steaks bei mittlerer Hitze beidseitig für je 2-3 Minuten scharf anbraten.
- 3 Wenn das Fleisch fertig gebraten ist, in Alufolie einwickeln, auf ein Backofengitter legen und bei ca. 130-140 Grad Umluft, im vorgeheizten Backofen, für weitere 10 Minuten garen.

### Tipps zum Rezept

Mit Pfefferkörnern servieren und als Beilage [Bratkartoffeln](#) oder gedünstetes Gemüse reichen.

Für ein medium rare Steak sollte die Kerntemperatur des Fleisches bei 55-60 Grad liegen, für medium bei 60-65 Grad.