



DER REICHENBACH

Online Zeitung der Metzgerei Reichenbach

KW 43
10.2020

Auflage: 12000

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Der Rindfleischpreisliste
Rumpsteak 100g
Gewicht: 2,69
4 Wochen Drei Apfer

Ribeye-Steak
vom Rindfleisch
4 Wochen gewürzt, vorher
oder eingepökelt in Salz
1,99

Wiener Schnitzel
11,99

Frisches Milchsaum aus
eigener Schlachtung.
Lammback
fleisch 100g 1,49
Kassler, Kreuzfleisch, Schinken,
und Fleisch

Das BIO
Rindfleischpaket vom
Fränkischer Naturschutz-
gebiet. Singlepack oder
Familienpackete,
Infos unter:
metzgerei-reichenbach.de

Rinderhinschen
oder
Kassler Rücken
vollgepflegt
6,66

Frischgerast-
zudfleisch
metzgerei
1,49

Käseminzer oder
Fleischer Jäger
10 Stück 1,49
1 Ring Korbart
2 Drossen Schinken
herk. aus Deutschland

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alle

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für die Woche.
Jeden Tag lecker.



Schweinefleisch geht auch anders! Bestes Fleisch vom Kräuterschwein aus dem Schweinehotel.

Unsere Kräuterschweine werden im ersten Schweinehotel Süddeutschlands gehalten. In dieser besonderen Stallanlage haben die Schweine rund 100% mehr Platz als in herkömmlichen Betrieben. Hinzu kommen verschiedene Klimazonen und ein Auslauf in denen sich die Tiere frei aufhalten können. Unsere kurzen Transportwege schonen Vieh und Umwelt. Wir transportieren die Tiere maximal 50 km vom Hof bis in unsere Metzgerei.

Die Schweine werden bei uns langsam herangezogen und werden älter als die herkömmlichen Mastschweine. Das ist

sehr wichtig um ein hochwertiges Schweinefleisch zu erhalten.

In all unseren Verkaufsstellen erhältlich.



Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Lehrer in der Schule. „Wer kann mir den Begriff „relativ“ erklären“?

Fritzchen: „Drei Haare auf dem Kopf sind relativ wenig, drei Haare in der Suppe relativ viel“.

Jetzt neu. Alles in einem Shop!

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.



www.der-schwarzwaelder.com

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.

Prime Rumpsteak

6 Wochen Dry Aged
in der
Steinsalzammer

100g **3,99**



Lummersteak

v. Kräuterschwein

3 Wochen
Dry Aged 100g **1,99**



zarter **Rinder-** kg
braten oder **11,90**
Burgunderbraten

Wild auf Wild Rothirsch- medaillons

100g **2,99**



Schweinshaxen

Originalrezept vom
Hofbräuhaus
ofenfertig gewürzt

kg **6,66**

Gültig: Do, 22.10. bis Sa, 24.10.2020
in allen Verkaufsstellen.
Verkauf in üblichen Mengen.
Irrtümer vorbehalten.

Kürbiszeit

**Kürbis-
leberwurst**



**Kürbis-
lyoner**

100g
1,39

knackige
Kürbis Wiener

delikate
**Zungen-
wurst** 100g
-,89

saftiger, gekochter
**Hinter-
schinken** 100g
1,29

1 Ring
Fleischwurst

Merguez
10er Pack

je
5,-

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten unter www.metzgerei-reichenbach.de

Menüplan KW 43

Montag, 19.10.

Bratwürste mit Brägele und Salat

Dienstag, 20.10.

Gyros mit Tomatenreis und Zaziki

Mittwoch, 21.10.

Frikadellen mit Knöpfle und Rotkraut

Donnerstag, 22.10.

Panierte Schnitzel mit Pommes und Gemüse

Freitag, 23.10.

Maultaschenaufwurf mit Salat

Suppe der Woche: Kürbiscremesuppe, 3,50 Euro



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

WÜRSTELSUPPE

Sehr simpel ist diese Würstelsuppe. Das Rezept ist ideal, für die Verwertung von hartem Brot und preisgünstig.

Zutaten für 4 Portionen

2	Pa	Frankfurter
300	g	Brot (alt)
2	Stk	Ei
1	l	Rindsuppe
2	EL	Öl
1	Prise	Salz und Pfeffer



Zubereitung

- 1 Für die Würstelsuppe zuerst das harte Brot in Würfel schneiden und in einer großen Pfanne im heißen Öl anrösten. Mit Suppe aufgießen und gut verkochen lassen.
- 2 Die Suppe mit einem Pürierstab passieren und die Eier einsprudeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Frankfurter in einem Topf kochen und in Scheiben schneiden. Die geschnittenen Würstel in die Suppe einrühren.