

## BESTELLFORMULAR ZU OSTERN

Preise gültig ab 1. März 2020

## **WILDBRET:**

Da Gams, Hirsch und Reh gerade Schonzeit hat, halten wir für Sie gefrorene Braten, Gulasch oder Rücken bereit. Wildschweinfleisch haben wir ebenfalls in Reserve, kann jedoch auch kurzfristig frisch zur Verfügung stehen. Bitte fragen Sie telefonisch bei uns nach.

LAMM A	US BADEN-WÜRTTEMBERG:
	Lammkeule ohne Knochen2,65 €/100gLammkeule ohne Knochen gefüllt mit Feta u. Kräutern2,95 €/100gLammkeule mit Femurknochen (ca. 1,5 – 2 kg)2,59 €/100gLammnüßchen (Teile v.d. Keule z. Kurzbraten o. Schmoren)3,50 €/100gLammschulter ausgelöst1,95 €/100gLammschulter ausgelöst gefüllt mit Feta u. Lammhack2,25 €/100gLammkotelett2,99 €/100gLammkarree Portionsstück aus dem Rücken ca. 300g3,30 €/100gLammlachse pariert (zum Kurzbraten)3,99 €/100gLammhaxerl (zum Kurzbraten)4,50 €/100gLammhaxerl (zum Schmoren)1,59 €/100gLammhack1,50 €/100g
KALBFLE	EISCH:
	Kalbsbrust mit Tasche zum Füllen $1,80 €/100g$ Kalbsbraten aus der Schulter $1,85 €/100g$ Kalbsnuß (z.B. für Vitello Tonnato) $2,20 €/100g$ Kalbsbäckchen (zum Schmoren) $2,50 €/100g$ Kalbsschnitzel aus der Oberschale $3,25 €/100g$ Kalbsrücken o. Knochen $4,50 €/100g$ Kalbsfilet $5,90 €/100g$
FISCH:	
	Wimmers Graved Lachs (Norwegen) $4,90 \notin /100g$ Wimmers Räucherlachs (Norwegen) $4,90 \notin /100g$ Seeforellenfilet geräuchert (vom Starnberger See) $3,90 \notin /100g$ Seesaiblingsfilet geräuchert (vom Starnberger See) $4,20 \notin /100g$ Lachsforellenfilet geräuchert $4,20 \notin /100g$ Seesaibling (vom Starnberger See) $1,98 \notin /100g$ Lachsfilet (Norwegen) $2,50 \notin /100g$ Rotbarsch $3,20 \notin /100g$ Kabeljau $3,20 \notin /100g$



SCHINKEN AUS EIGENER HERSTELLUNG:
Osterschinken aus der Schweinenuß roh (ca. 500g – 1,2kg)
Grillschinken
Schinken mit Rosmarin
Roastbeef vom Rind (rosa gebraten)
Roastbeef vom Hirsch (rosa gebraten)
GRILLSPEZIALITÄTEN:
Lammbratwurst (Merguez)
Wildbratwurst mit Schwammerl
Schäftlarner Bratwurst mit Sahne u. Ingwer
Ochsen-, Reh-, o. Hirschfetzen
Nackensteaks vom Strohschwein
Saté Spieße vom Huhn
Vorname, Nachname:  Straße, Hausnummer:  Plz, Ort:
Telefon:
E-Mail:
Gewünschter Abholtermin:
Datum, Unterschrift:
Bitte beide Seiten unterschrieben per Fax an 08178-9093807,
oder per E-Mail an info@wimmersgenusswerkstatt.de schicken.
Sonderwünsche:

Beachten Sie auch unser Sortiment an feinen Weinen passend zum Osterfest. Eine aktuelle Liste finden Sie auf unserer Homepage unter Produkte.

Wimmers Genusswerkstatt Inhaber: Franz Wimmer Unterdorf 10 82069 Schäftlarn Tel. 08178–90 93 806 Fax.: 08178–90 93 807 info@wimmersgenusswerkstatt.de www.wimmersgenusswerkstatt.de Raiffeisenbank Isar-Loisachtal BLZ 701 695 43, Kto.Nr.: 9091 IBAN: DE 59 7016 9543 0100 0090 91 BIC: GENO DEF1 HHS

USt-Id.Nr.: DE 130 692 281