

Unsere Knüller zum Wochenende

Gültig von Do bis Sa in allen Verkaufsstellen.

Der Rindfleischpreisliste
Rumpsteak 100g 2,69
Ribeye-Steak vom Rindfleisch 100g 1,99
Wiener Tafelgäse 11,99
Kassler Rücken 6,66
Das BIO Rindfleischpaket vom Fränkischer Naturschutzgebiet 1,89
Frischkäse aufschmitten 1,49
Käseminzer oder Frischer Jäger 1,49

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alle

Hier schmeckt es wie bei Mutter

Ihr Menüplan für November. Jeden Tag lecker.



Reichenbachs kleine Fleischkunde II

Wo sitzt welches Stück Fleisch, wie bereitet man die einzelnen Fleischschnitte zu?

Um Sie hier auf den sicheren Weg zu führen, haben wir eine kleine Übersicht für Sie zubereitet. Unsere kleine Übersichtstafel für Schweinefleisch hilft Ihnen, das perfekte Stück Fleisch für Ihre Ansprüche zu finden.

Für weitere Informationen steht Ihnen unser geschultes Fachpersonal in unseren Verkaufsstellen und an unseren Verkaufswagen gerne zur Verfügung.

Übersichtstafel Schwein

Gelungener Beefday am 16. März

Der 1. Beefday war ein voller Erfolg. Fleischliebhaber kamen auf ihre Kosten, erfuhren viel über Zuschnitte und Schlachtung und konnten Fleisch der Extraklasse einkaufen. Der nächste Beefday ist am 30. März 2019 geplant.

Nachkochen & Sammeln

Das Rezept für Ihren kulinarischen Genuß.



Witz der Woche

Wie wollen sie beweisen, dass Sie eine Verkaufskanone sind?"
"Ich habe eine Melkmaschine an einen Bauern verkauft, der nur eine Kuh hatte. Die Kuh habe ich als Anzahlung genommen."

Bestes Frischfleisch aus dem Schwarzwald.

Die Online-Filiale der Metzgerei Reichenbach.

Der Schwarzwälder.
URSPRÜNGLICH. ÄRTGERECHT.
www.der-schwarzwaelder.shop

Vom Schwarzwaldbüffel
aus dem Naturschutzgebiet

BÜFFEL
SELECTION

Büffelsteak

100g

4,99

v. Rücken, 6 Wo. Dry Aged

Büffelragout

Büffelburger
im 4er Pack

100g
1,99

Büffelhaxe

der perfekte Longjob

+ 350g White Gold gratis

Burgunderbraten

in Rotwein eingelegt

kg **11,90**

Freitag ab 11Uhr!

knusprige

Grillhaxen

nach alter Väter Sitte

Stück
6,-



Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Kräuterbuttersteak

vom Schweinerücken

oder

Schäufele o. Kn.

goldgelb geräuchert

kg **6,66**

Gültig: Do, 21.3. bis Sa, 23.3.2019
in allen Verkaufsstellen

Irrtümer vorbehalten

Verkauf in üblichen Haushaltsmengen.

Der Bärlauch ist da!

Bärlauch Kalbsleberwurst

Bärlauch Kalbsbratwürste

Bärlauch Kalbslyoner

Bärlauch Fleischkäse
zum Selberbacken in der
1 kg Form

100g **-,99**

delikater

Bierschinken

100g **-,99**

feiner Schwarzwälder
Schinken

100g **1,49**

1 Ring Schwarz + Leberwurst

5,-

1 ganze Rauchlyoner

5,-

**10 St. Merguez oder
Rostbratwürste**

5,-

Verkaufsstellen und Öffnungszeiten
unter www.metzgerei-reichenbach.de

Von der Aufzucht bis auf den Teller. Alles Reichenbach.



Bis 17h in allen Verkaufsstellen:

Fleischkäse
Frikadellen
Currywurst
Prime Beef
Burger
Schnitzel
Pommes
Hähnchenkeule
Gyrosbraten
Schäufele
etc.

Telefonische Bestellung möglich. Gerne auch zum Abholen oder hier essen.



Talstraße 60
Glottertal
Telefon: 07684 - 221

In den Engematten 9
Glottertal
Telefon: 07684 - 240

Alte Bundesstraße 37
Gundelfingen
Telefon: 0761 - 580 369

Terlaner Straße 12
Freiburg-St. Georgen
Telefon: 0761 - 156 99 77

Hauptstraße 9
Umkirch
Telefon: 07665 - 5020 250

Dorfstraße 65
Sexau
Telefon: 07641 - 913 595



MENÜPLAN März



Tagesessen **nur** in den Verkaufsstellen:

Glottertal, Gewerbegebiet
Engematten 9, 0 76 84 / 2 40

Gundelfingen

Alte Bundesstraße 37, 07 61 / 58 03 69

KW 10

1.3.2019

Freitag
Hähnchenkeule mit Rösti
und Salat

KW 11

4.-9.3.2019

Montag
Rosenmontag

Dienstag
Frikadellen mit Spätzle
und Gemüse

Mittwoch
Krautwickel mit Petersilien-
kartoffeln und Salat

Donnerstag
Grillsteak mit Käsespätzle
und Salat

Freitag
Spaghetti Carbonara mit
Salat

KW 12

11.-15.3.2019

Montag
Linsen mit Spätzle
und Wienerle

Dienstag
Grillsteak mit Kroketten
und Gemüse

Mittwoch
Panierte Schnitzel mit
Kartoffelchen und Salat

Donnerstag
Wildgulasch mit Spätzle
und Rotkraut

Freitag
Maultaschenaufauf
mit Salat

KW 13

18.-22.3.2019

Montag
Schäufele mit Kartoffelsalat
und grünem Salat

Dienstag
Grillbraten mit Spätzle
und Gemüse

Mittwoch
Leberle mit Brägele
und Salat

Donnerstag
Gefüllte Paprika mit
Tomatenreis und Salat

Freitag
Spareribs mit Rösti
und Salat

KW 14

25.-30.3.2019

Montag
Bratwürste mit Kartoffel-
salat und grünem Salat

Dienstag
Rahmgulasch mit Knöpfle
und Salat

Mittwoch
Cordon Bleu mit Kartoffel-
gratin und Salat

Donnerstag
Gyros mit Tomatenreis
und Salat

Freitag
Paniertes Fischfilet mit But-
terkartoffeln & Gurkensalat

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

Mittwoch ab 9.00 Uhr:
frisch abgekochte
Knöchle & Schälrippe

1 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und daraus hergestellte Erzeugnisse; 2 Krebs- und Krustentiere; 3 Eier und Eiererzeugnisse; 4 Fisch und Fischerzeugnisse; 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; 6 Soja und Sojaerzeugnisse; 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose); 8 Schalenfruchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Macadamianuss, Pistazien, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse; 10 Senf und Senferzeugnisse; 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupine; 14 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus A Farbstoff; B Konservierungsstoff; C Antioxidationsmittel; D Geschmacksverstärker; E Phosphat;



Rinderfilet an Whiskeyrahmsauce

Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gratinform darin mit aufwärmen. Die Schalotte schälen und fein hacken.

Das Rinderfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne auslassen. Das Fleisch von allen Seiten ca. 5 Min. (ein dickes Stück ca. 6 Minuten) scharf anbraten. Mit Senf einreiben und nochmal in der Pfanne wenden. Herausnehmen und sofort in die Gratinform geben. Im Backofen bei 80°C ca. 1 ½ bis 1 ¾ Stunden gar ziehen lassen. Den Bratensatz anschließend mit Whiskey auflösen und durch ein Sieb gießen.

1 EL Butter in der Pfanne schmelzen und die Schalotte darin andünsten. Mit dem aufgelösten Bratensatz und dem Kalbsfond ablöschen. Ketchup, Worcestershiresauce und Tabasco beifügen und die Flüssigkeit auf knapp 75 ml einkochen lassen.

Den Rahm halb steif schlagen und vor dem Servieren unter die leicht kochende Sauce rühren, diese evtl. bei Bedarf pikant nachwürzen.

Das Rinderfilet in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und die Sauce darum herum verteilen.

Was man vorbereiten kann: Die Reduktion der Sauce kann bereits am Vorabend zubereitet werden. Nach dem Anbraten dann noch den mit Whiskey abgelöschten Bratensatz dazugeben.

Hinweis: Brät man das Filet nur 3 - 4 Min. an, benötigt es bei 80 °C ca. 2 ½ bis 3 Stunden zum nachgaren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

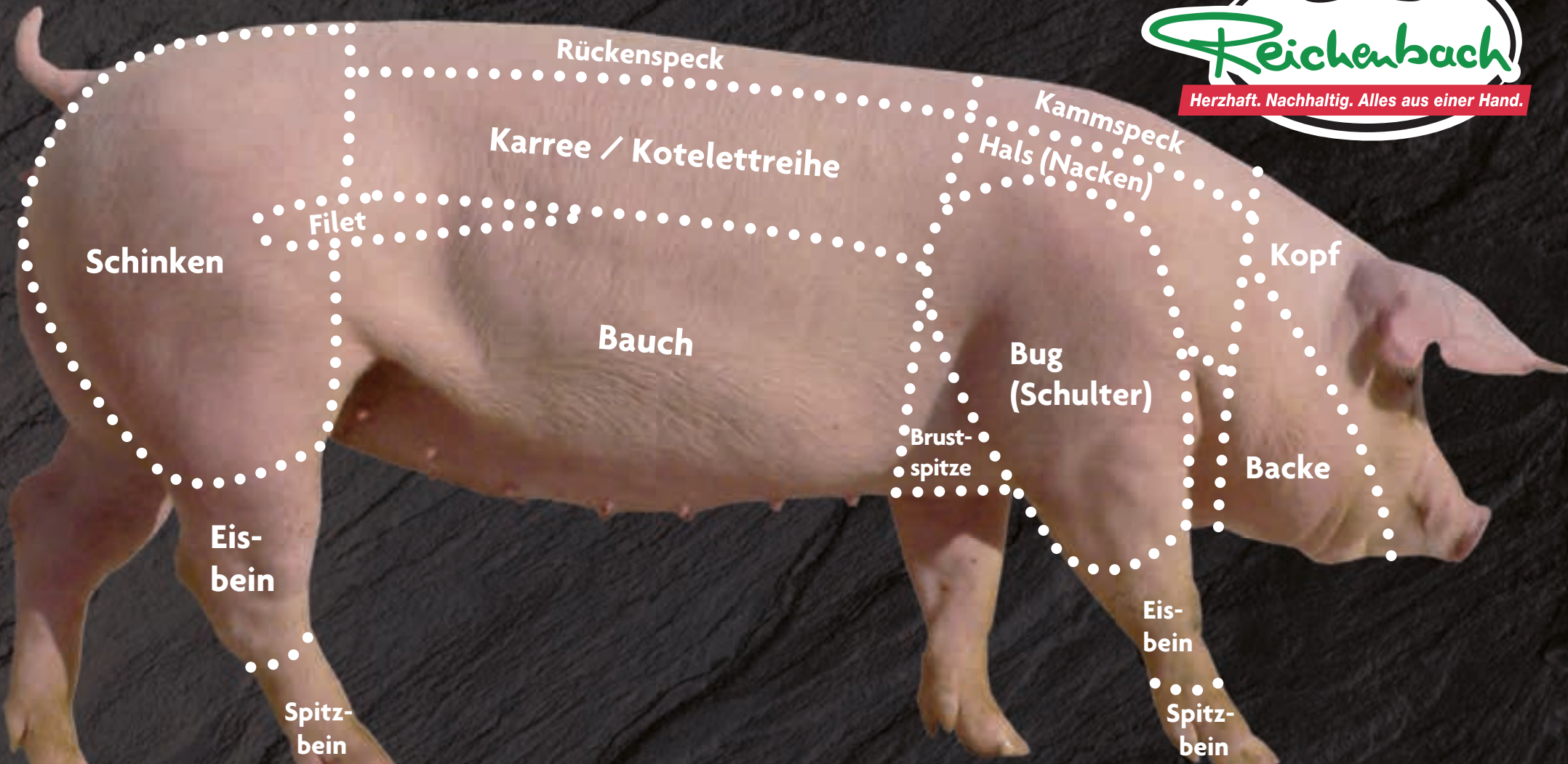
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

1	Schalotte(n)
500 g	Rinderfilet(s)
1 EL	Butter zum Braten
1 EL	Senf, scharfer
50 ml	Whiskey
1 EL	Butter
200 ml	Kalbsfond
2 EL	Ketchup
1 EL	Worcestershiresauce
¾ TL	Tabasco
150 ml	Rahm

Das Schwein



Schinken

Krustenbraten
Braten
Schnitzel

Eisbein

Kochfleisch
Braten

Filet

Steak
Braten

Bauch

Kochfleisch
Grillfleisch
Braten

Karree/Kotelett

Grillfleisch
Braten
Steak

Hals

Grillfleisch
Braten
Schnitzel

Bug

Braten
Gulasch
Kochfleisch

Brustspitze

Kochfleisch
Braten
Grillfleisch