

# FEDDER'S METZGEREI

FAMILIEN-  
TRADITION  
SEIT 1889

HAUPTSTR. 19 • 53804 MUCH • TEL. 02245 2217 • WWW.FEDDER-METZGEREI.DE

<b>Name</b>			
<b>Vorname</b>			
<b>Str..</b>		<b>Nr.</b>	
<b>PLZ</b>		<b>Ort</b>	
<b>Tel.</b>			
<b>Bringen</b>		+ 4,50 €	<b>Kilometer</b>
<b>Abholung</b>			

Stück / Gewicht	Artikel	Stück / Gewicht	Artikel
	<b>Schwein</b>		<b>Wurst</b>
	Lummersteaks / Braten		Siedewurst
	Nackensteaks / Braten		kleine Fleischwurst
	Bauch		mittlere Fleischwurst
	Kotelett		Fleischwurst Scheiben
	Cordon bleu		Blutwurst geräuchert /frisch
	Schweinefilet		frisches Zwiebelmett
	Schaschlik-Spieße		gekochtes Mett
	Frische Bratwurst		gekochtes Mett mit grünem Pfeffer
	Landjäger		normales Mett
	Cabanossis		spezial Mett
	Pfefferbeißer		Bierschinken
	Mettwürstchen		Jagdwurst
			kleine Leberwurst
	<b>Rind</b>		feine Leberwurst
	Gehaktes		grobe Leberwurst
	Rindergulasch		geräucherte Leberwurst
	Rinderbraten		
	Suppenfleisch		
	Rindersteaks		<b>Salami</b>
	Leber		Cervelatwurst
	Roastbeef		Mailänder Salami
	Rinderhüfte		Pfeffersalami
	<b>Schinken</b>		Plockwurst
	Gek. Schinken		Haussalami
	Mucher Schinken		
	Schwarzwälder Schinken		
	Schinken Speck		
	Kernschinken		<b>täglich frisch gebraten</b>
	Serano-Schinken		Gebratene Schnitzel
	Parmaschinken		Frikadellen
	<b>Aufschnitt</b>		Hähnchenkeulen
	Kasseler		
	Schweinebraten		
	Roastbeef		
	Gemischte Auswahl		
	Frischwurst-Aufschnitt		
	Sülzen-Aufschnitt		

<b>Name</b>			
<b>Vorname</b>			
<b>Str..</b>		<b>Nr.</b>	
<b>PLZ</b>		<b>Ort</b>	
<b>Tel.</b>			
<b>Bringen</b>		+ 4,50 €	<b>Kilometer</b>
<b>Abholung</b>			

Stück / Gewicht	Artikel	Stück / Gewicht	Artikel
	<b>Grillartikel – Schwein</b>		<b>Dosen / Gläser</b>
	Grillfackel		Rinderbraten
	Marinierte Nackensteaks		Gulaschsuppe
	Gyrosröllchen		Currywurst
	Marinierte Lummersteaks		Sauerbraten
	Lummerröllchen gefüllt		Rinder Rouladen
	Lummerspieße		Saure Nieren
	Grillrippchen		Wildgulasch
	Holzfällersteaks		Rindergulasch
	Spare-Rips		Hähnchencurry
			Wildbolognese
	<b>Grillartikel – Rind</b>		Leberpastete
	Entrecote		Blutwurst
	Marinierte Hüftsteaks		Leberwurst
	Tornedos		Gekochtes Zwiebelmett
			-mit grünem Pfeffer
			-mit Preiselbeeren
			Schmalz
			-mit Äpfeln und Chili
			-mit Äpfeln und Röstzwiebeln
	<b>Grillartikel – Lamm</b>		<b>Salate</b>
	Lammfilet		Wurstsalat
	Lammlachse		Kartoffelsalat
			Nudelsalat
	<b>Grillartikel – Hackfleisch</b>		Fleischsalat
	Cevapcici		Käse-Wurstsalat
	Hamburger-Patty		Sauerkraut
	<b>Grillartikel – Geflügel</b>		<b>Sonstiges</b>
	Hähnchenfilets		frische Eier (VE 10 Stück)
	Hähnchenflügel		gekochte Ostereier
	Marinierte Putensteaks		Butter / Magarine
			Milch
	<b>Grillartikel – Wurst</b>		Käse ( Gouda, Bemmster, Leerdammer)
	Grillwurst		Badischer Weißwein -Grauburgunder
	Wild-Grillwurst		
	Mucher Würstchen		
	Krakauer		
	Rostbratwurst		
	Rostbratwurst-Schnecken		

**Weitere Wünsche:**