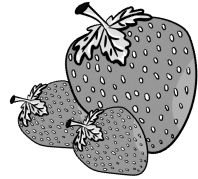




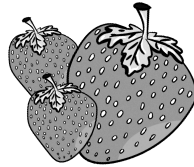
EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil
Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62
mail@flueckigermetzg.ch
www.flueckigermetzg.ch



CAFE ZÄNTRUM

Cafe Zäntrum Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil
im Poatzäntrum



Diese Spezialitäten können Sie täglich im Café Zäntrum geniessen:

- ★ Erdbeeruchen
hausgemacht
- ★ Erdbeeren mit Rahm
- ★ Coupe Romanoff

Montag - Freitag 7:30 bis 18:00 Uhr

Samstag 7:30 bis 16:00 Uhr

Sonntag geschlossen.



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

4950 Huttwil 062 962 10 85 www.flueckigermetzg.ch

Einkaufen wo es Regio Produkte gibt! Spürbar besser!

Gutschein

gültig im Mai 2019

für die besten **Grillwürste**

Überzeugen Sie sich selbst! Lösen Sie diesen Gutschein im Wert von Fr 2.50 bei uns in der Metzgerei ein. Sie erhalten eine Bratwurst weiss oder ein Paar Cervelats **gratis**.



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil
Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62
mail@flueckigermetzg.ch
www.flueckigermetzg.ch

Fleisch am Knochen

diesen Monat aktuell

★ Rindskoteletten ★ T-Bone-Steak ★

Unsere Rindskoteletten und unser T-Bone-Steak stammen aus Rinder unserer Schlachtung. Sie werden am Stück mindestens 5 Wochen gelagert. Durch die lange Lagerung und Reifung am Knochen werden sie butterzart und bekommen einen einmaligen natürlichen Rindfleischgeschmack.

Rindskoteletten	100g Fr. 6.20
T-Bone-Steak	100g Fr. 6.50

Wurstiges zum Saisonstart

Degustieren Sie unsere Klassiker im Quartett in der Probestückpackung. Ein Stück pro Sorte à 50g.

- ★ Sennewurst
- ★ Störenmetzgerbratwurst
- ★ Bratwurst weiss
- ★ Cervelats



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil
Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62
mail@flueckigermetzg.ch
www.flueckigermetzg.ch

Aus unserer Fleischtheke

Pouletschenkelsteak



Schweizer Pouletschenkel ohne Bein

Zubereitung:

Bei mittlerer Hitze auf dem Grill oder in der Bratpfanne 5 bis 6 Minuten goldgelb grillieren/braten. Feuer reduzieren und Steak 7 bis 10 Minuten nachziehen lassen (auf dem Grill am besten auf einer Alufolie oder Platte).

Achtung: die Marinade kann sich durch die Glut entzünden.

100g Fr 2.70

Grill-Tipp vom Chef

Texas Steak



Schweinshohrückensteak mit pikanter Würzung im Speckmantel

Zubereitung:

Jede Seite 2 bis 3 Minuten bei guter Hitze grillieren. Steak von der Hitze nehmen und ca. 8 bis 10 Minuten an der Wärme nachziehen lassen. Hat sich ein Säftli auf dem Steak gebildet, ist es genau richtig zum Servieren.

Kann auch in der Bratpfanne zubereitet werden.

100g Fr 4.40



EMMENTALER SPEZIALITÄTEN METZGEREI

Post Zäntrum
Bahnhofstrasse 5
4950 Huttwil
Tel. 062 962 10 85
Fax 062 962 34 62
mail@flueckigermetzg.ch
www.flueckigermetzg.ch