

Frische und Qualität!

EGETENMEIER

Metzgerei



Boxberg-Unterschüpf

Tel. 07930-343

www.egetenmeier.de

UNSER TEAM MEISTERT JEDE HÜRDE



Angebote gültig vom 7. bis 9. Juli

Dallas-Steaks.....100g 1,35

Zarte, saftige Schweinehalssteaks mit Zwiebeln und Gewürzen mariniert!

Mexiko-Pfanne.....100g 1,38

Zartes Schweinegeschnetzelttes mit Mais, roten Bohnen & Paprika pikant mariniert!

Egetenmeier's **Nußschinken** 100g **1,99**

Mai 2022 **"GOLD"** prämiert auf der IFFA in Frankfurt! Mager und mild gesalzen!

Bratwurstschnecken.....100g 1,39

Beliebt bei Jung und Alt!
Prima vom Grill oder Pfanne



Lasagne.....100g nur 1,09

Backfertig in der Aluschale!
Nur noch 35 Min. bei 220° backen fertig!

Hausm. Blutwurst...400g Dose 3,99

Herzhaft gewürzt
aus schlachtfrischen Zutaten!

Family-Angebote!

Rinderbraten
aus der Jungrindkeule!
KG nur 13,98

Unsere beliebte
Krakauer
ca. 300g Stück nur 4,48

Unser Party-Service:

- Preiswert
- exzellentes Essen
- erstklassiger Service



Wir machen auch Ihr Fest zu einem kulinarischen und optischen Ereignis!

Wir kommen jede Woche auch in Ihren Ort!

- Freitags: Berolzheim 14:45 -15:30
- Freitags: Schillingstadt 15:45 -16:30
- Samstags: Dainbach 10:40 -11:15
- Samstags: Zimmern 8:00 – 9:30
- Samstags: Kützbrunn 11:30 bis 12:30
- Freitags Großrinderfeld 9:00 bis 12:45 Uhr
- Freitags: Kirchheim 9:00 bis 9:45
- Freitags: Geroldshausen 10:45 bis 11:30
- Freitags: Albertshausen 9:55 bis 10:35
- Freitags: Moos 11:45 bis 12:15
- Freitags: Büthard 13:00 bis 14:00
- Freitags: Schönfeld ab 15:00
- Freitags: Ilmspan ca. 15:45
- Freitags: Paimar ca. 16:45
- Dienstags: Ilmspan 8:30 – 9:00
- Dienstags: Schönfeld 9:10 – 9:40
- Dienstags: Paimar 10:25 – 11:10
- Dienstags: Zimmern 11:20 bis 12:20
- Dienstags: Kützbrunn 12:30 bis 13:00
- Dienstags: Albertshausen 13:30 bis 13:50
- Dienstags: Geroldshausen 14:00 bis 14:30
- Dienstags: Moos 14:35 bis 14:50
- Dienstags Großrinderfeld 15:30 bis 17:15 Uhr

Wurstwaren aus eigener Schlachtung!

Wir beziehen unsere Schweine nur von ausgesuchten Landwirten aus der Umgebung! Eine **hochwertige Qualität der Rohstoffe** ist für uns die Grundlage bei der Wursterstellung!

Die hauseigene Schlachtung der Schweine in der Produktion in Unterschüpf ermöglicht uns **das „Schlachtwarm Wursten“!**

Diese traditionelle Methode, wie wir Sie von Hausschlachtungen auf dem Lande kennen, sowie der Einsatz von feinsten Naturgewürzen sorgen bei unseren hausmacher Wurstwaren für den typischen Geschmack und Qualität!

Für den Erhalt des Fleischerhandwerks vor Ort ist es wichtig, dass die Kunden ihr Geld nicht auf der grünen Wiese ausgeben. Daran muss jedem gelegen sein, der in einem Ort leben möchte, wo man nicht für jede Besorgung weite Wege auf sich nehmen muss. Einem Ort mit gesunder geschäftlicher Infrastruktur. Nur wer im eigenen Ort kauft, kann darauf zählen, auch zukünftig beste handwerkliche Qualität aus dem Fleischer-Fachgeschäft einkaufen zu können!