

Ostern 2021

Lamm aus eigener Schlachtung

Feine Fleischrasse „Ile de France“

vom Schäfer Arnold Blümke, Farnersberg

Lammkeule/Lammlachse

Lammrücken und -kotelett

Lammhaxen nach ital. Art mariniert

Lammgulasch, mit Kräutern gewürzt

Lammschulter / -Rollbraten

Lammrücken m. Kräuterkruste

Lammbratwürste

Lamm-Leber

Mais-Hähnchen

Hähnchenbrust -Filet, -Keule, -Flügel

Hohenloher Milchkalb

Kalbsbraten, auch ital. gewürzt

Kalbsschnitzel/ -rücken

Kalbshaxen oder Ossobucco

Kalbsbrust, auch fertig gefüllt

Kalbsgeschnetzeltes

Schwein a.d. Freiluftstall u-eigener Schlachtung

Filet im Kräutermantel

Kassler/-rücken, gefüllter Schweinehals

Schweizerrolle

Hohenloher Weiderind

Tiere aus eigener Zucht – silagefreie Fütterung-

Eingelegter Burgunderbraten

Eingelegter Sauerbraten

Natur od. marinierte Hüftsteaks

Rinderrouladen, auch gefüllt

Abgehangene Rostbraten

Rinderfilet, Entrecôte

Dry Aged-Steak, Patty´s

Pute Putenhof Bentz, Kirchartd.

Putenoberkeule

Putenbraten im Curry-Apfel-Mantel

Putengeschnetzeltes natur od. mariniert

Ganze Kaninchen, Kaninchen-Keule, Kaninchen Rückenfilet

Ab Mittwoch 31.03.: frische, hausgemachte Maultaschen, auch vegetarisch und leckere Lachsmaultaschen, alles eigene Herstellung

Mail: info@hofmetzgerei-hack.de web: www.hofmetzgerei-hack.de

Öffnungszeiten- Lindelberg 74629 Windischenbach Tel: 07946/1639 Fax: 0 7 9 4 6 / 3 3 2 2

Langenbeutungen, Bössingerstr. 1

Tel. 07946/9486778 Fax 9486779

Öffnungszeiten: wie gewohnt

Mittwoch, 31.03. Lindelberg 9:00 - 13:00 Uhr

Gründonnerstag, 01.04. Lindelberg 8:00 - 18:00 Uhr

Ostersamstag, 03.04. Lindelberg 7:00 - 13:00 Uhr und Wochenmarkt Ludwigsburg

NACH OSTERN MACHEN WIR 1 WOCHE URLAUB