

NEMETZ



Fleisch

MARKT



AKTIONEN im DEZEMBER



Weihnachtswiener

classische Jausenwurst
in der Weihnachtshülle, 330g
Preis per **STÜCK**



€ **3,99**

Saunaschinken geschnitten

500g Packung
Art.2416
Preis per **Packung**



€ **2,99**

Schweins-Filet

= Lungenbraten
einzel-vac, TK
Art. 10301

€ **5,99**
per Kilo



TOP-AKTION

Rindfleisch

Beste Qualität
zum Top-Preis

RIND-BEIRIED frisch

ohne Knochen, vac, Art. 1102, 102

RIND-ROSTBRATEN frisch

ohne Knochen, vac, Art. 105, 4105

RIND-TAFELSPITZ frisch

vac, Art. 4106



€ **10,99**

per Kilo

MAGNUM 1,5 lt - AKTION

Wein & Sekt aus Österreich - verschiedene Sorten:

MAGNUM Grüner Veltliner

Ried Setzen, Figl, Art. 992778

MAGNUM Grüner Veltliner

Reserve, Fink, Art. 992770

MAGNUM St. Laurent

Stift Klosterneuburg, Art. 992671

MAGNUM Szigeti Sekt

Veltlinersekt, Welschrieslingsekt, Zweigeltsekt
Art. 991134

€ 19,90

je MAGNUM-Flasche

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT !!!

gültig im Dez 2020



Weihnachts- und Silvester-Hit's

gültig im Dez 2020

Räucherlachs geschnitten

500g Packung, TK

Art. 991250

Preis per
Packung,
in Euro

12,90



Gulaschsuppe essfertig

1400gg Packung, TK

Art. 4139

Preis per
Packung,
in Euro

9,49



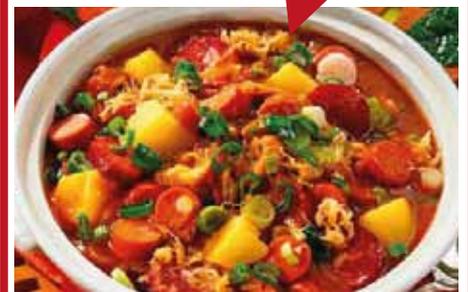
Würstelgulasch essfertig

1400gg Packung, TK

Art. 4137

Preis per
Packung,
in Euro

9,49



Hunde - Kekse backen!

hausgemachte Rindfleischkekse

Zutaten: 300g Dinkelmehl, 2 EL gemischte Kräuter, 2 EL Distelöl, 200g Rindfaschiertes, 1 Ei, 75g geschälte Sonnenblumenkerne, 150 ml Wasser

Zubereitung: Den Backofen auf 200°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten, bis auf die Sonnenblumenkerne, mit dem Wasser zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und dann in ca. 3x3cm Würfel schneiden. Mit einer Seite in die Sonnenblumenkerne drücken, mit der anderen Seite auf das Backblech setzen. Die Kekse ca. 40 min backen, dann den Backofen ausschalten und die Kekse über Nacht im leicht geöffneten Ofen nachziehen und trocknen lassen.

Gut abgetrocknet sind diese Kekse ca. 3 Wochen haltbar





NEMETZ-MARKT in WIEN

1170 Wien - Hernalser Hauptstrasse 195

Tel.: 0664 - 810 94 44

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 7:30-18:00 / Sa von 8:00-13:00

MARKT



1210 Wien - Brünnerstrasse 330

Tel.: 0664 - 810 94 56

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 7:30-18:30 / Sa von 8:00-17:00

MARKT



1220 Wien - Rautenweg/Dassanovskyweg 2

Tel.: 0664 - 810 94 53

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 7:30-18:00 / Sa von 8:00-13:00

MARKT



NEMETZ-MARKT in NIEDERÖSTERREICH



2331 Vösendorf - Marktstrasse 19

Tel.: 0664 - 810 94 45

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 7:30-18:30 / Sa von 8:00-17:00

MARKT



2700 Wr. Neustadt - Wiener Strasse 111

Tel.: 0664 - 810 94 47

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 7:30-18:00 / Sa von 8:00-17:00

Nemetz-Bistro schließt eine Stunde vor Nemetz-Markt

**MARKT
+ Bistro**



3500 Krems - Bertschingerstrasse 4

Tel.: 0664 - 810 94 54

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 7:30-18:30 / Sa von 8:00-17:00

MARKT

+ Vinothek & Speckbar



3300 Amstetten/Greinsfurth - Waidhofnerstr. 44

Tel.: 0664 - 810 94 61

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 7:30-18:00 / Sa von 8:00-17:00

MARKT



3071 Böheimkirchen - Betriebsstrasse 10

Tel.: 0664 - 516 94 42

Öffnungszeiten-Markt

Mo-Fr von 7:30-18:00 / Sa von 8:00-17:00

Nemetz-Bistro/Restaurant

Mo-Fr von 6:30-21:00 / Sa von 7:30-17 / So von 7:30-11:00

Nemetz-Garten:

hier leben die beiden Känguru´s Romeo + Juliaauf jeden Fall einen Besuch wert!

MARKT

+ Restaurant

+ Motel

+ Känguru-Garten



NEMETZ-MARKT im BURGENLAND



7400 Oberwart - Steinamangererstrasse 177

Tel.: 0664 - 810 94 43

Öffnungszeiten: Mo-Fr von 8:30-18:00 / Sa von 8:30-17:00

MARKT

nur im
STOP-SHOP



Zentrale:

NEMETZ-FLEISCH HandelsgmbH

3071 Böheimkirchen, Betriebsstrasse 19

Tel.: 02743 - 25525 - 0 office@nemetz-fleisch.at www.nemetz-fleisch.at