

# 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 + Julia ....auf 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