

NEMETZ



Fleisch MARKT

Rindfleisch

für die Herbstküche

Rindschnitzel

FRISCH

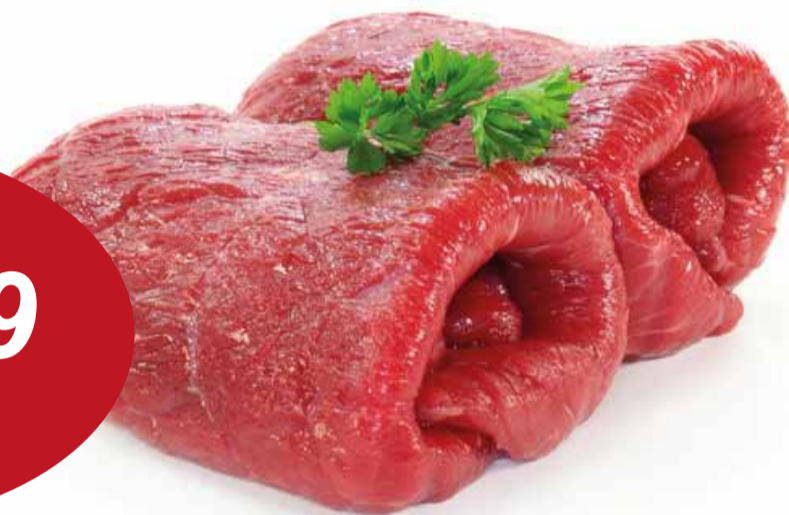
geschnitten, 5 x 160g, vac, ARt. 2112

VERWENDUNG:

für Rindschnitzel oder -Rouladen

Preis per Kilo

€ 9,99
per Kilo



Mageres Meisel

FRISCH

vac, im Ganzen, Art. 184

VERWENDUNG:

klassisch für Rindsbraten

Preis per Kilo

€ 7,49
per Kilo



Schulterscherzel

FRISCH

vac, im Ganzen, Art. 183

VERWENDUNG:

für gekochtes Rindfleisch oder

geschmorter Rindsbraten

Preis per Kilo

€ 7,49
per Kilo



Mageres Meisel



Schulterscherzel

TOP-AKTIONEN

im Oktober 2021

Surstelze

hintere Schweinsstelze, gesurt,

FRISCH

Art. 526

Preis per Kilo

€ **2,99**

...dazu empfehlen wir:

Semmelknödel,
Kartoffelknödel,
Sauerkraut
und herzhaften Senf



Wiener Wurst

gebraten, Stange oder 1/2 Stange

Art. 13, 1013

Preis per Kilo

€ **4,90**

TIPP

diese traditionelle
Jausenwurst ist auch
für Wanderungen
geeignet, die schmeckt einfach immer !



Lachs-Filet

5x150g per Packung, TK

Art. 6003

Preis per Pack

€ **14,99**

TIPP:

das Lachsfilet lässt sich
vielseitig zubereiten.
Jetzt im Herbst mit gerösteten
Pilzen oder Kürbisstücken,
mmmhmm....



Rehfleisch aus der heimischen Jagd !

REHSTELZE

vac, TK, Art. 624

perfekt zum schmoren

Preis per Kilo

€ 14,90

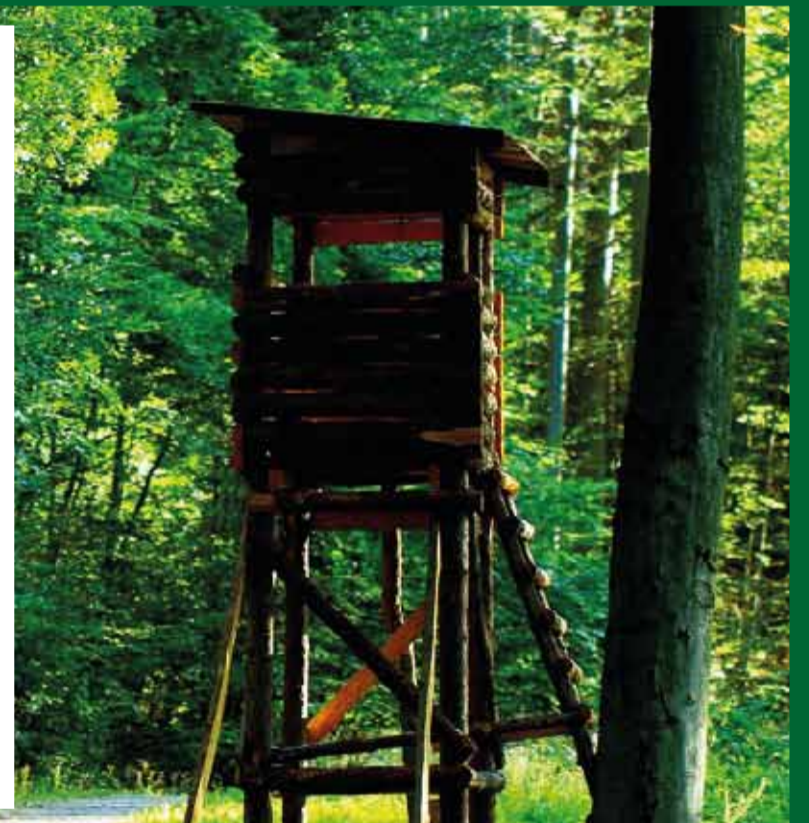
REHRÜCKEN ohne Knochen

vac, TK, Art. 678

wunderbar zart und mager

Preis per Kilo

€ 39,90



Wein des Monats

unser TIPP aus dem Nemetz-Markt

dunkles Rubingranat, in der Nase reife Beerenfrucht,
am Gaumen sehr dicht, samtig und geschliffen
integriertes Holz, rund und süffig im Abgang !

Merlot

Weingut Prickler

Burgenland



RÖMERTOPF

Kochen - für intelligente Faule

alle Zutaten in den Topf - Deckel drauf - rein in den Ofen - abwarten - fertig zum Genießen

1) Römertopf wässern:

Vor dem Garvorgang muss der Römertopf ca. 30 min gewässert werden (auch der Deckel), Das Tongefäß nimmt auf diese Weise sehr viel Wasser auf - welches dann während des Garvorganges an die Speise abgegeben wird. Somit wird alles wunderbar saftig und zart

2) Römertopf füllen:

Je nach Rezept und persönlichen Geschmack die Zutaten in den Topf geben. Grundsätzlich Gemüse und Co grob gewürfelt am Boden verteilen, dann das gewürzte Fleischstück drauf, aufgießen, Deckel drauf und ab in den Ofen.

3) Römertopf im Ofen:

den Römertopf in den KALTEN Ofen stellen (sonst könnte er ev. zerspringen), die Temperatur einstellen (meist bei 180°C) und die Zeit abwarten.

4) Römertopf genießen:

Nach Ablauf der Garzeit (je nach Fleischgröße, aber min. 3 Stunden) vorsichtig den Römertopf aus dem Ofen nehmen, die Fleischstücke in die gewünschte Größe schneiden, die Sauce ev. etwas binden und servieren!



TOP-PREIS
nur jetzt
im Oktober

VORTEILE:

- fettarmes garen
- natürliches Garen im Ton
- nichts brennt an, der Ofen bleibt sauber
- ist der Römertopf im Ofen, haben Sie Zeit für andere Dinge
- der Römertopf ist vielseitig einsetzbar! Schwein, Rind, Kalb, Geflügel, Nudel-Gemüseauflauf,...



RÖMERTOPF

KLEIN

Art. 992510 Länge: 31cm
Preis per Stück € 18,99

MITTEL

Art. 992511 Länge: 37cm
Preis per Stück € 24,99

GROSS

Art. 992615 Länge: 41 cm
Preis per Stück € 29,90



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