

OSTERN 2024



Das FRÖHLICHE ALB-RIND

Ein herzliches „Grüß Gott“ an Sie und Ihre Familie,

zarte Düfte wehen durch die Gärten, über Wiesen und Felder:

nach Frühling und warmer Erde,
nach Aufbruch und Neubeginn,

nach würzigem Grillfeuer und einer verführerischen Komposition aus **Wurst vom Fröhlichen Alb-Rind** obenauf.

Daneben brutzeln Gemüse – gefüllte Pilze – ein zartes Steak.

Und jeder kann von allem kosten.

In diesem Frühling wollen wir Sie mit selbst hergestellter **Grillwurst** aus unserer Manufaktur begeistern. Unser Metzger Alex wirft dafür den alten Kutter an und bereitet nach traditioneller Handwerkskunst aus unserem Fleisch vom **Fröhlichen Alb-Rind**, mit feinsten Gewürzen und Kräutern versehen, ein wunderbares Quartett an Rostbratwürsten für Sie zu.

Neben einer würzigen **Rostbratwurst Nürnberger Art mit Majoran** gesellt sich die zweite Variante mit **getrockneten Tomaten und Pinienkernen** für den nussigen Crunch.

Außerdem warten wir mit einer Version aus **frischem Spinat und Hirtenkäse** auf.

Die Pikante, mit **gehackter Peperoni und italienischen Kräutern** verfeinert, rundet unser **Rostbratwurst-Quartett** ab.

Von jeder Sorte packen wir für Sie ein Pärchen (ca. 160 Gramm/Paar) in unser **Grillpaket**. Jederzeit können einzelne Würstchen herausgenommen und auf den Grill oder in die Pfanne gelegt werden. Die übrigen Würste können in der aufgeschnittenen Packung weiterhin eingefroren auf die nächste Grillgelegenheit warten.

So vermeiden wir unnötige Verpackungen und Sie bleiben flexibel.

Frei nach dem Motto – bei uns kommt die Wurst aufs Brot und nicht das Brot in die Wurst; sind alle Wurstwaren, die Sie bei uns einkaufen, glutenfrei!

Ihre Familie Lutz-Fröhlich

OSTERN 2024

Rostbratwurst – Quartett (4 Paar/Packung)	2,60 € / 100g
Nackensteaks	2,60 € / 100g
Flanksteaks	3,50 € / 100g
Onglet	3,50 € / 100g
Steaks aus der Blume mariniert	2,90 € / 100g

SAISONALES

ABHOLTERMINE

Unser **Hoflädle** in **HOCHBERG** ist für Sie geöffnet am:

Donnerstag, den **21.03.2024** von **14:00 – 18:00 Uhr**

Donnerstag, den **11.04.2024** von **14:00 – 18:00 Uhr**

Donnerstag, den **18.04.2024** von **10:00 – 17:00 Uhr**

Nach **STUTTGART-ROHR** in den **Brenntenhau 17** kommen wir am:

Samstag, den **23.03.2024** von **13:00 – 17:00 Uhr**

Samstag, den **20.04.2024** von **13:00 – 17:00 Uhr**

Nach **MÄHRINGEN** zum **Hofladen „Querbeet“** kommen wir am:

Samstag, den **23.03.2024** von **9:00 – 10:30 Uhr**

In **MÜHLHOFEN/OBERSTENWEILER** auf dem **Berg** sind wir am

Mittwoch, den **12.04.2024** wie gehabt **gegen 16:00 Uhr**

Die Abholtermine finden Sie auch unter: www.alb-rind.de

Zum Thema Datenschutz lesen Sie auf unserer Homepage: www.alb-rind.de/datenschutzzerklaerung-2

Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie keine Post mehr von uns erhalten möchten.

ABSENDER

Vor- und Zuname

Straße

Postleitzahl, Ort

Telefon und E-Mail-Adresse

Bitte
freimachen

RÜCKANTWORT



Das FRÖHLICHE ALB-RIND

Veringerstraße 30
72511 Bingen-Hochberg

FAMILIE LUTZ-FRÖHLICH

Veringerstraße 30 T 07577 620 | 0162 2311062

72511 Bingen-Hochberg M froehlich@alb-rind.de WWW.ALB-RIND.DE

IHRE BESTELLUNG

Bitte **eine Woche vor Abholung** bestellen. Danke!

ABHOLTERMIN: _____ (siehe Rückseite)

ABHOLORT: _____ (siehe Rückseite)

Filet	_____ kg
Rostbraten	_____ kg
Gyros in Öl fertig gewürzt	_____ 200g
Involtini spezial oder hauchdünn	_____ 200g
Filetsteaks, Hüftsteaks	_____ x _____ Stück
Roaststeaks, Entrecôtesteaks	_____ x _____ Stück
Hackfleisch	_____ 250g / 500g
Gulasch	_____ 500g
Braten Nuss, Bug, Hals	_____ kg
Hoch-Burger Patties	_____ Päckchen
Rouladen	_____ x _____ Stück
Hohe Rippe, Entrecôte	_____ kg
Bugfilet	_____ kg
Sauerbraten: Hals, Rosenstück	_____ kg
Tafelspitz, Bürgermeister	_____ kg
Spitzwade, Bugblatt, Rosentück	_____ kg
Beinscheiben	_____ Stück
Herz, Zunge, Nieren	_____ kg
Leber	_____ x _____ Scheiben
Suppenstück aus d. Dühnung ohne Knochen	_____ kg
Suppenstück aus d. Dühnung mit Knochen	_____ kg
Rinderlyoner / Paprika Lyoner	_____ Gläser

SAISONALES (s. Rückseite)

Das FRÖHLICHE ALB-RIND

**Wir haben wieder für Sie geschlachtet, gewurstet,
geräuchert und eingelegt. Ohne Nitritpökelsalz!
Mit feinsten Gewürzen von Sonnentor, besten Bio-Ölen
und erlesenen Weinen direkt vom Bio-Winzer.**

FÜR IHRE GOURMETS

Filet	5,50 € / 100g
Rostbraten	3,60 € / 100g
Involtini hauchdünn / spezial	4,00 € / 100g

FÜR IHREN SOMMERGRILL

Filetsteaks	5,80 € / 100g
Roaststeaks	3,80 € / 100g
Hüftsteaks	3,60 € / 100g
Rib-Eye-Steaks	3,50 € / 100g
Entrecôtesteaks	3,20 € / 100g

FÜR IHRE SCHNELLE KÜCHE

Hackfleisch vom Rind	2,20 € / 100g
Hoch-Burger aus dem Skirt Steak à 100g – 2 Stück pro Päckchen	2,50 € / 100g
Gyros in Öl fertig gewürzt	4,00 € / 100g

EIN ACHEL VOM FRÖHLICHEN ALB-RIND

Für alle, die aus Allem etwas zaubern.

23 – 25 kg Rind	16,00 € / kg
-----------------	--------------

Detaillierte Angaben unter www.alb-rind.de

KÖSTLICHE BRATEN – ZARTE ROULADEN

Gulasch	2,60 € / 100g
Braten Nuss	2,80 € / 100g
Braten Bug	2,50 € / 100g
Braten Hals	2,20 € / 100g
Rouladen	2,80 € / 100g
Hohe Rippe	2,80 € / 100g
Entrecôte	3,00 € / 100g
Bugfilet	2,60 € / 100g
Sauerbraten, Hals eingelegt	2,50 € / 100g
Sauerbraten, Rosenstück eingelegt	2,50 € / 100g

EDLE SUPPENSTÜCKE

Tafelspitz, Bürgermeister	2,60 € / 100g
Spitzwade	1,80 € / 100g
Rosenstück aus der Wade	2,20 € / 100g
Suppenstück aus der Dühnung ohne Knochen	1,60 € / 100g
Bugblatt	1,50 € / 100g

AUF HERZ UND NIEREN GEPRÜFT

Herz, Zunge, Nieren	1,60 € / 100g
Leber in Scheiben 1, 2 oder 3	1,80 € / 100g
Leber in Würfeln 200 g Portionen	1,80 € / 100g

FÜR IHREN HERZHAFTEN EINTOPF

Ochschenschwanz	1,60 € / 100g
Markknochen	1,00 € / 100g
Beinscheiben	1,50 € / 100g
Suppenstück aus der Dühnung mit Knochen	1,00 € / 100g

FÜR IHRE FONDS, SUPPEN, SOSSEN & JUS

Knochen	GRATIS
---------	--------

ALB-RIND-BIOLAND-WURST

Rinderlyoner rein Rind / Glas zzgl. Pfand	2,60 € / 100g
Rinderlyoner Paprika rein Rind / Glas zzgl. Pfand	2,60 € / 100g

FÜR IHRE KNUSPERGERICHTE

Premiere Jus Rindertalg	2,00 € / 100g
-------------------------	---------------