

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

in diesem Winter lassen wir für Sie eine alte Besonderheit wieder ganz neu aufleben. Erinnern Sie sich noch an unsere **Knackies**, die früher unser Metzger Charly für uns zubereitet hat!? Fast 20 Jahre sind inzwischen vergangen – zu aufwendig war das Räuchern im alten Rauchhäuschen am Kamin, ganz oben unterm Dach.

Das wunderbare Rezept ist uns geblieben und wir freuen uns sehr, wieder echte **Alb-Rind-Knackies** nach **alter Handwerkstradition** für Sie herzustellen und in unserem **neuen Rauchschränk** schonend zu räuchern. **Alb-Rind-Knackies**: Das sind in würzigem Buchenrauch haltbar gemachte Rohwürste, die an Pfefferbeißer erinnern. Sie schmecken wunderbar **kalt** zum Vesper und **warm** zu Kartoffelpüree und Sauerkraut oder einem deftigen Linseneintopf. Köstlich, einfach lecker!

Für Ihr Festmahl haben wir vorbereitet:

Beauf Balsamique – Von feinstem Balsamico Essig und Paprika edelsüß ummantelt, werden die Bratenwürfel bei der Zubereitung auf ein Zwiebelbett mit karamellisiertem Honig gelegt und mit Sojasauce im eigenen Saft geschmort.
Bouef Bourguignon – In kräftigem Pinot Noir und erlesenen Gewürzen von Sonnentor marinieren wir die Bratenwürfel für Ihr Festtagsmenü. Herb würzig hebt sich die Wacholderbeere ab und verwandelt Ihr **Bouef Bourguignon** in ein weihnachtliches Gedicht.

Wir freuen uns, Sie im Advent wieder zu sehen, um bei weihnachtlicher Stimmung mit Ihnen ins Gespräch zu kommen. Von Herzen wünschen wir Ihnen bis dahin alles Gute.
Ihre Familie Lutz-Fröhlich

SAISONALES

WEIHNACHTEN 2024

Fondue	3,80 € / 100g
Beouf Balsamique jeweils 500g/Packung	3,00 € / 100g
Beouf Bourguignon jeweils 500g/Packung	3,00 € / 100g
Rinderbäckchen	4,00 € / 100g
Alb-Rind-Knackies rein Rind, zucker- & glutenfrei	3,50 € / 100g

ABHOLTERMINE

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

Donnerstag, den **05.12.2024** von **14:00 – 17:00 Uhr**

Donnerstag, den **12.12.2024** von **10:00 – 18:00 Uhr**

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

Samstag, den **14.12.2024** von **13:00 – 17:00 Uhr**

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

Freitag, den **06.12.2024** von **15:00 – 16:30 Uhr**

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

Dienstag, den **17.12.2024** 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/datenschutz/klarerung-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

FAMILIE LUTZ-FRÖHLICH

Veringerstraße 30

T 07577 620 | 0162 2311062

72511 Bingen-Hochberg M froehlich@alb-rind.de

WWW.ALB-RIND.DE

!!! Bitte beachten Sie,
so früh wie möglich Ihre
Bestellung aufzugeben !!!



Hier direkt per
E-Mail bestellen!

Bitte
freimachen

RÜCKANTWORT

Das
FRÖHLICHE ALB-RIND

Veringerstraße 30

72511 Bingen-Hochberg

IHRE BESTELLUNG

Bitte **so früh wie möglich** bestellen. Danke!

ABHOLTERMIN: _____ (siehe Rückseite)

ABHOLORT: _____ (siehe Rückseite)

Filet	_____ kg
Rostbraten	_____ kg
Gyros in Öl fertig gewürzt	_____ 200g
Ochsenfetzen fertig gewürzt	_____ 200g
Involtini spezial oder hauchdünn	_____ 200g
Filetsteaks, Hüftsteaks	___x___ Stück
Roaststeaks, Entrecôtesteaks	___x___ Stück
Hackfleisch	_____ 250g/ 500g
Gulasch	_____ 500g
Geschnetzeltes	_____ 250g
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 Dünnung ohne Kn.	_____ kg
Suppenstück aus Dünnung mit Kn.	_____ kg

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	6,50 € / 100g
Rostbraten	3,60 € / 100g
Involtini hauchdünn / spezial	4,00 € / 100g

STEAK CUTS - FÜR IHREN WINTERGRILL

Filetsteak	6,80 € / 100g
Roaststeak	3,80 € / 100g
Hüftsteak	3,60 € / 100g
Rib-Eye-Steak	3,50 € / 100g
Entrecôtesteak	3,20 € / 100g
Flanksteak	3,50 € / 100g
Onglet	3,50 € / 100g
Skirtsteak	3,50 € / 100g
Flat Iron	3,00 € / 100g
Beef Brisket	2,60 € / 100g

FÜR IHRE SCHNELLE KÜCHE

Hackfleisch	2,20 € / 100g
Hoch-Burger 2 Stück jeweils à 100g	2,50 € / 100g
Gyros in Öl fertig gewürzt à 200g	4,00 € / 100g
Geschnetzeltes	3,00 € / 100g
Ochsenfetzen fertig gewürzt à 200g	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 Dünnung 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 200g Portionen	1,80 € / 100g

FÜR IHREN HERZHAFTEN Eintopf

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

FÜR IHRE FONDS, SUPPEN, SOSSEN & JUS

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

FÜR IHRE KNUSPERGERICHTE

Premiere Jus Rindertalg	3,50 € / 100g
-------------------------	---------------

Bitte bestellen Sie per E-Mail: froehlich@alb-rind.de
SOLANGE UNSER VORRAT REICHT!

Alle Teile sind vakuumverpackt.



DE-ÖKO-022
WWW.ALB-RIND.DE