# NEMETZ Fleisch MARKT

9 x in Österreich-Ost / www.nemetz-markt.at / Tel. 02743 - 255 250 / office@nemetz-fleisch.at

## Karreefilet

vom Schwein
ohne Knochen, extrem zugeputzt, frisch,
ohne Schwarte, vac.
Art.Nr. 302

per Kilo **5,29**

## Schopf

vom Schwein
ohne Knochen, zugeputzt, frisch, vac.
Art.Nr. 342

per Kilo **5,29**

# TOP - AKTIONEN

gültig von
18. - 29. März
2025

## Karreesteak

vom Schwein, ohne Knochen, geschnitten
frisch, vac.
Art.Nr. 2303

per Kilo **8,49**

## Schweine Rippen

Spare Ribs, mariniert, frisch, vac.
mit extra viel Fleisch drauf
Art.Nr. 5316

Wir starten
in die Grillsaison!

per Kilo **8,99**

Preise in Euro, inkl. aller Steuern, Druckfehler und Änderungen vorbehalten, gültig siehe Datum bzw. solange der Vorrat reicht, alle Fotos sind Symbolfotos

% % % % % % % %

gültig von 18.03.2025 - 29.03.2025

nemetz markt.at

## Karreerosen-schnitzel

vom Schwein, geschnitten, vac.
Art.Nr 2302

per Kilo **8,49**

## Bauchfleisch

ohne Knochen, zugeputzt, frisch, vac.
Art.Nr 347

per Kilo **5,98**

## Stelze

vom Schwein, vordere, frisch, vac. oder **DELUXE Stelze**, vordere, TK, vom Duroc Schwein
Art.Nr 310, 7310

per Kilo **2,49**

## Faschiertes

vom Lamm, 500g, TK
Art.Nr 10614

per Pack **6,49**

## Beuschel

vom Kalb, gekocht, geschnitten, TK
Art.Nr 20220

per Kilo **7,49**

## Schnitzel

vom Huhn, geschnitten, frisch
5er Tasse
Art.Nr 80635

per Kilo **8,90**

## Puten-Wurst

Putenextra 500g Stange
Putenkrakauer 400g Stange
Putenpikant 500g Stange
Art.Nr 4041, 4042, 4043

per Stange **3,99**

## Leberkäse

ca. 2kg Block, frisch, vac.
Art.Nr 82

per Kilo **6,49**

## Frühstücks-Speck

geschnitten, geselcht, gekocht
Art.Nr 12411

per Kilo **9,79**

## Schinken-Käse-Toast

3 Stück/Packung, TK
Art.Nr 991163

per Packung **3,99**

## Rapsöl

10l Kanister
Art.Nr 999996

per Kanister **17,99**

## Nemetz-Sanitärreiniger

750ml
Art.Nr 992791

per Flasche **2,19**

Preise in Euro, inkl. aller Steuern, Druckfehler und Änderungen vorbehalten, gültig siehe Datum bzw. solange der Vorrat reicht, alle Fotos sind Symbolfotos

% % % % % % % %

gültig von 18.03.2025 - 29.03.2025

nemetz markt.at

## Gewürze

Zimt gemahlen 100g oder
Himalaya Salz grob 600g
Art.Nr 999741, 999508

per Stück **5,39**

## Gewürze

Räucher-Gewürz grob 200g oder
Rotweinsalz 480g
Art.Nr 999794, 99903

per Stück **6,49**

## Bio Uhudler

Traubensaft gespritzt, 0.33l
Art.Nr 992568

per Flasche **2,50**

## Nemetz-Frizzante

Rose, 0.75l
Art.Nr 992479

per Flasche **5,99**

## Bio Wein Merlot

Groiss, 2020, 0.75l
Art.Nr 992815

per Flasche **6,98**

## BIO Wein

gemischter Satz, grüner Veltliner oder Riesling, je aus 2022, 0.75l
Groiss Art.Nr 991170, 992554, 992555

per Flasche **5,99**

## Hundefutter

Kalb Herz & Lunge, faschiert, TK, 500g
Art.Nr 999598

per Stange **2,90**

## Hundefutter

Hühnerfilet fein, faschiert, TK, 500g
Art.Nr 999597

per Stange **3,49**

## Hundefutter

Fischfleisch, TK, 500g
Art.Nr 992032

per Stange **2,49**

## Hundefutter

Rindfaschiert, TK, 500g
Art.Nr 10117

per Stange **3,99**

## Hundefutter

Rindseuter, TK, 500g
Art.Nr 991201

per Stange **2,79**

## Hundefutter

Kopffleisch PLUS, TK, 2kg
Art.Nr 991077

per Stange **9,99**

Preise in Euro, inkl. aller Steuern, Druckfehler und Änderungen vorbehalten, gültig siehe Datum bzw. solange der Vorrat reicht, alle Fotos sind Symbolfotos

# NEU im Sortiment:

## Osterlamm und Osterhase

***Zu Ostern genießt man fluffiges Osterlamm und saftigen Osterhasen als köstliche Kuchen.***

*Osterlamm 370g oder Osterhase 300g um je € 3,69 / Stück*

# Die Schweinsstelze:

***Die Schweinsstelze, auch Eisbein oder Haxe genannt, ist ein herzhaftes Schmankerl mit knuspriger Kruste und saftigem Fleisch. Perfekt gewürzt und im Ofen gebraten, wird sie mit Krautsalat, Senf und frisch gebackenem Brot zum echten Genuss.***

*Vorbereitung: Die Schwarte der Stelze rautenförmig einschneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel und Knoblauch einreiben und mindestens eine Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.*

*Braten: Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Stelze in einen Bräter legen, Zwiebeln und Lorbeerblätter dazugeben und mit Bier übergießen.*

*Garzeit: Etwa 2,5 Stunden braten, dabei immer wieder mit Bratensaft übergießen. Kruste knusprig machen: Zum Schluss die Temperatur auf 220 °C erhöhen oder den Grill einschalten, bis die Kruste schön knusprig ist.*

*Servieren: Mit Krautsalat, Senf, frisch gebackenem Brot oder Kartoffeln genießen. Guten Appetit!*

# 9 x in Österreich...

***in Wien:***
***1220 Wien**, Dassanovskyweg/Rautenweg*
***1210 Wien**, Brünnerstrasse 330*
***1170 Wien**, Hernalser Hptstr. 195*

***in NÖ:***
***2331 Vösendorf**, Marktstr. 19*
***2700 Wr. Neustadt**, Wienerstr. 111*
***3500 Krems**, Bertschingerstr. 4*
***3300 Amstetten**/Greinsfurth, Waidhofnerstr.44*
***3071 Böheimkirchen**, Betriebsstr. 10*
*MIT RESTAURANT, MOTEL, TIERGARTEN*

***in Burgenland:***
***7400 Oberwart**, Steinamangerestr. 177*

***die NEMETZ***

# A P P

***einfach downloaden, und Infos, Aktionen, Gutscheine genießen***

***welcome to the nemetz-club***

*Zentrale:*
***NEMETZ-FLEISCH HandelsgmbH***
*3071 Böheimkirchen, Betriebsstrasse 19*
*Tel.: 0043 (0) 2743 - 255 250*
*office@nemetz-fleisch.at*
*www.nemetz-fleisch.at*