

Metzgerei Bingener

Fleischerei • Partyservice • Wochenmärkte



Unsere Empfehlungen vom 23.10. bis 28.10.2017:



Wochenstart Mo.-Mi. Frische Bratwurst

Stück ca. 100 g

4 Stück

3,00 €



Wochenende Do.-Sa. Cordon-Bleu

vom Schweinerücken gefüllt

100 g

1,29 €

Fleischerei Guido Bingener Marburger Str. 10 57223 Kreuztal
Tel. 02732-769827 + 769829 Fax 02732-769831 www.fleischerei-bingener.de
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 13.00 Uhr
Wochenmärkte: Mi Weidenau, Do Kreuztal, Fr Hilchenbach + Netphen,
Sa Weidenau + Geisweid

Aus der Fleischtheke:



Dicke Rippe
frisch oder geräuchert

100 g **0,69 €**



Rinderleber
frisch aus der Region
mager und gesund

100 g **0,59 €**



Hähnchenschenkel
frisch von Borgmeier
ohne Rückenanteil

100 g **0,49 €**

Schweinelendchen in Pfifferlingrahmsauce

Zutaten für 4 Personen: 1 Lendchen (ca. 600 g), 400 g frische Pfifferlinge, 2 Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 8 EL Öl, 150 ml Weisswein, 400 ml Sahne, 2 TL Thymian, Salz, Pfeffer, ein Schuß Zitronensaft, Zucker, Soßenbinder hell.
Zubereitung: Pfifferlinge putzen. Zwiebel abziehen und würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und das ganze Lendchen von allen Seiten braun anbraten (mittlere - starke Hitze, ca. 20 min.). Herausnehmen, salzen und pfeffern und im Backofen bei 70°C warm stellen. Die Pfifferlinge mit 2 EL Öl im Bratsatz bei starker Hitze etwa 1 Minute braten. Zwiebelwürfel zugeben, kurz mitbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Sahne zugießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker und Thymian abschmecken und mit hellem Saucenbinder leicht binden. Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Fleischsaft in die Sauce geben. Mit Petersilie bestreuen.
Der Wein kann nach Bedarf durch Gemüsebrühe ersetzt werden.

Aus der Wursttheke:



Schwartemagen

nach traditionellem Hausrezept
mit oder ohne Kümmel

100 g

1,49 €



Krakauer

grobe Schinkenfleischwurst
mit Kümmel

100 g

1,29 €



Müritzer Butterkäse

Deutscher Schnittkäse
cremig-würzig, 55 % Fett i.Tr.

100 g

1,49 €

Nur Montags - unsere Wochenstarttüte

Diese Woche: 1 Pfund Sauerkraut, 2 Scheiben Kasseler, 2 Mettwüstchen,
125 g Aufschnitt, 1 kleine Zwiebelmettwurst.

für sensationell günstige 9,99 €

Nur Samstags: ein ganzer Ring Fleischwurst - 100 g nur 0,75 €

Info: Unser Rind- und Lammfleisch beziehen wir ausnahmslos von Bauern aus der Region. Die Tiere werden von uns ausgewählt und in Siegen geschlachtet. Unser Schweinefleisch beziehen wir exklusiv vom Bauern Franz Wiesmann aus dem Kreis Borken. Er füttert ausschließlich gentechnikfrei mit Futter aus eigenem Anbau. Die Tiere werden dort geboren und artgerecht aufgezogen. Der Tiertransport zum Schlachthof beträgt nur 10 Minuten. Frischgeflügel beziehen wir von der Firma Borgmeier/Paderborn aus artgerechter Tierhaltung.

Bingener's Wochenplan

Montag:

Jägerbraten mit Möhren und Kartoffelkroketten

5,95 €

Vegetarische Gemüselasagne

4,95 €

Dienstag:

Kräuterrahmschnitzel mit Herzoginkartoffeln und Gurkensalat

6,95 €

Spaghetti "Carbonara" mit Parmesan

4,95 €

Mittwoch:

Badisches Schäufele mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

5,95 €

Tafelspitz in Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Kartoffeln

6,95 €

Donnerstag:

Kohlroulade mit Specksoße und Kartoffeln

5,95 €

Hähnchenbrust in Apfel-Calvados, Spätzle und Salat

6,95 €

Freitag:

Mediterran überbackenes Fischfilet, Ratatouille und Reis

6,95 €

Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln

5,95 €

Samstag:

Hühnersuppe mit Reis und Gemüse

3,50 €

Unser Snack der Woche:

Haubergsbrötchen

mit Salami, Champignons und Hollandaise

1,30 €

Der Tageseintopf:

täglich wechselnd und frisch gekocht

3,50 €