



## BESTELLFORMULAR ZU OSTERN

Preise gültig ab 1. März 2022

### WILDBRET:

Frisches Wildbret (Maibock) gibt es erst wieder nach der Schonzeit ab 1. Mai 2022.  
Bitte fragen Sie telefonisch bei uns nach.

### LAMM AUS BAYERN:

- \_\_\_\_\_ Lammkeule ohne Knochen gefüllt mit Feta u. Kräutern .....
- \_\_\_\_\_ Lammkeule mit Femurknochen (ca. 1,5 – 2 kg) .....
- \_\_\_\_\_ Lammnüßchen (Teile v.d. Keule z. Kurzbraten o. Schmoren) .....
- \_\_\_\_\_ Lammschulter ausgelöst .....
- \_\_\_\_\_ Lammkotelett .....
- \_\_\_\_\_ Lammlachse pariert (zum Kurzbraten).....
- \_\_\_\_\_ Lammhaxerl (zum Schmoren).....
- \_\_\_\_\_ Lammhack.....

### KALBFLEISCH AUS BAYERN:

- \_\_\_\_\_ Kalbsbrust mit Tasche zum Füllen .....
- \_\_\_\_\_ Kalbsbraten aus der Schulter .....
- \_\_\_\_\_ Kalbsnuß (z.B. für Vitello Tonnato).....
- \_\_\_\_\_ Kalbsbäckchen (zum Schmoren) .....
- \_\_\_\_\_ Kalbsschnitzel aus der Oberschale .....
- \_\_\_\_\_ Ossobuco aus der Kalbshaxe.....
- \_\_\_\_\_ Kalbsfilet .....

### FISCH:

- \_\_\_\_\_ Wimmers Graved Lachs (Norwegen) .....
- \_\_\_\_\_ Wimmers Räucherlachs (Norwegen).....
- \_\_\_\_\_ Seeforellenfilet geräuchert (vom Starnberger See) .....
- \_\_\_\_\_ Seesaiblingsfilet geräuchert (vom Starnberger See) .....
- \_\_\_\_\_ Seesaibling (vom Starnberger See).....
- \_\_\_\_\_ Lachsfilet (Norwegen).....
- \_\_\_\_\_ Rotbarsch .....
- \_\_\_\_\_ Kabeljau .....

*Alle Fisch- und Fleisch-Spezialitäten (außer Wild) sind ganzjährig verfügbar.*

**GERNE STELLEN WIR IHNEN AUCH ÖSTERLICHE GESCHENKKÖRBE ZUSAMMEN.**



**SCHINKEN AUS EIGENER HERSTELLUNG:**

- \_\_\_\_\_ Osterschinken aus der Schweinenuß roh (ca. 500g – 1,2kg).....
- \_\_\_\_\_ Osterschinken aus der Schweinenuß gekocht (ca. 500g – 1,2kg).....
- \_\_\_\_\_ Grillschinken .....
- \_\_\_\_\_ Schinken mit Rosmarin .....
- \_\_\_\_\_ Roastbeef vom Rind (rosa gebraten).....
- \_\_\_\_\_ Wildschinken roh geräuchert .....

**GRILLSPEZIALITÄTEN:**

- \_\_\_\_\_ Lammbratwurst (Merguez) .....
- \_\_\_\_\_ Wildbratwurst .....
- \_\_\_\_\_ Schäftlerner Bratwurst mit Sahne u. Ingwer .....
- \_\_\_\_\_ Ochsenfetzen .....
- \_\_\_\_\_ Nackensteaks vom Strohschwein .....
- \_\_\_\_\_ Ochsenkotelett .....
- \_\_\_\_\_ Entrecôte .....

Alle Angebote auf Bestellung erhältlich, im Laden nur nach Verfügbarkeit. Bezahlung in bar, per Karte oder Überweisung.

Vorname, Nachname: \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer: \_\_\_\_\_

Plz, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Gewünschter Abholtermin: \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

Ich erkläre mich einverstanden weitere Informationen per E-Mail zu erhalten.

**Bitte beide Seiten unterschrieben per Fax an 0 81 78-90 93 807,  
oder per E-Mail an [info@wimmersgenusswerkstatt.de](mailto:info@wimmersgenusswerkstatt.de) schicken.**

Sonderwünsche: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Beachten Sie auch unser Sortiment an feinen Weinen passend zum Osterfest.  
Eine aktuelle Liste finden Sie auf unserer Homepage unter Produkte.**

Wimmers Genusswerkstatt  
Inhaber: Franz Wimmer  
Unterdorf 10  
82069 Schäftlarn

Tel. 0 81 78-90 93 806  
Fax.: 0 81 78-90 93 807  
[info@wimmersgenusswerkstatt.de](mailto:info@wimmersgenusswerkstatt.de)  
[www.wimmersgenusswerkstatt.de](http://www.wimmersgenusswerkstatt.de)

Raiffeisenbank Isar-Loisachtal  
BLZ 701 695 43, Kto.Nr.: 9091  
IBAN: DE 59 7016 9543 0100 0090 91  
BIC: GENO DEF1 HHS

USt-Id.Nr.: DE 130 692 281