

# Angebot KW 11+12/23

13.03.23 - 24.03.23

METZGEREI  
**KOLLER**...natürlich



frischer -Allgäuer-  
**Schweine  
Krustenbraten 6,99**  
dicke Schulter und Schulterblatt, ohne Knochen, Premiumzuschnitt, ca 4 kg/St., vac.



frisches -Argentinien-  
**Rinder ANGUS  
Roastbeef 23,90**  
ohne Kette, 4 kg+,  
Krt: 3 Stück, MHD: 06.04.



frischer -Bayern-  
**Milchkalbs  
Tafelspitz 12,99**  
Stück ca. 0,9 kg,  
schöne helle Ware, einzeln vac



eingelegter -Allgäuer Färs-  
**Rinder  
Sauerbraten 13,90**  
mit Gewürzsud,  
ab 3 kg/Stück



frische -Hindelanger-  
**Bockwurst 8,99**  
120g/180g  
120g oder 180g, 20 St. vac.  
ohne Darm, mit viel Allgäuer  
Rind- und Schweinefleisch



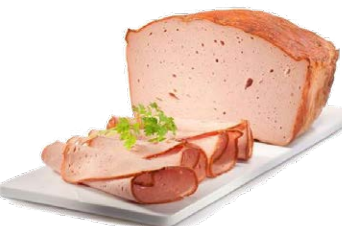
frisches -Hindelanger-  
**Hirsch  
Edelgulasch 13,40**  
handgeschnitten, vom  
Ostrachtaler Hirsch, 2,5 kg vac



gefroren -EU-  
**Maishähnchen  
Brust Supreme 12,99**  
Brust mit Haut und Flügelknochen, ca 180g/St., 4er/vac.



trocken gesalzener  
**Bacon Speck  
geschnitten 12,79**  
mageres Allgäuer Wammerl,  
o. Schwarte, o. Knorpel, in der  
Frische-Siegelschale a 500g



**Leberkäs ...das heißt FLEISCHgenuss!**  
jedenfalls bei Koller!  
Denn die „Erfinder“ des Leberkäs dachten ursprünglich nicht an Schwartenzusatz, Gelee, Plasma, Kollagenzusätze und an all die EU-erlaubten Füllstoffe, die heute zur Verbilligung von „Fleischkäs“ eingesetzt werden.  
NEIN, Sie dachten zuallererst an FLEISCH!  
Und so ist es bei Koller heute noch: Wir nehmen nur bestes Allgäuer Rind- und Schweinefleisch, kernigen Speck und feine Naturgewürze.  
Für eine herzhafteste Kruste wird unser Leberkäs mit Buchenholzrauch geräuchert und zum Schluss gebläht, so schmeck unser Leberkäs heiß oder kalt.  
Original Hindelanger  
**LEBERKÄS 8,75**  
1 Stange 4 kg oder 1/2 Stange a 2 kg vac.



METZGEREI **KOLLER**  
87541 Bad Hindelang

Tel 08324/2079 Fax 08324/2078  
www.metzgerei-koller.de

Lieferung nur solange der Vorrat reicht,  
Preise in €/kg netto, zzgl. MwSt.  
Mindermenge: +0,50 €/kg